

Kundenspezifikation

Erweitert

Allgemeine Angaben

| | |
|---|--|
| Produktbezeichnung BÄKO: | Fettglasur Chips Weiss BÄKO |
| Produktbezeichnung Lieferant: | Fettglasur Chips Weiss BÄKO |
| Artikelnummer Lieferant: | 370560 |
| GTIN: | 4304823008936 |
| STAV-Nr.: | 370560 |
| SPEC-ID: | 57695 |
| Hersteller/Lieferant: | BÄKO-ZENTRALE eG Hauptsitz Duisburg Am Kiekenbusch 4 47269 Duisburg Deutschland |
| Einkauf: | Herr Manfred Schallock info@baeko.de Telefon: 0049 (0) 4101 308 - 0 Telefax: 0049 (0) 4101 308 - 155 |
| Qualitätssicherung: | Frau Tina Glöckner info@baeko.de Telefon: 0049 (0) 203 7684 - 0 Telefax: 0049 (0) 203 / 76 81 – 018 |
| Qualitätssicherung: | Frau Ute Rettinger info@baeko.de Telefon: 0049 (0) 203 7684 - 0 Telefax: 0049 (0) 203 / 76 81 – 018 |
| Bezeichnung des Lebensmittels gem. LMIV: | Fettglasur Chips Weiss |
| Bezeichnung des Lebensmittels nach Weiterverarbeitung: | Fettglasur |
| Produktbeschreibung: | Fettglasur Chips weiß. Eine Überzugsmasse für Gebäcke aller Art. - Ideal zum Tunken, Gießen und Überziehen - Sehr gute Dosier- und Schmelzeigenschaften |
| Produktions-/Herkunftsland: | Italien |
| Dosierungsempfehlung / Verwendungsbeschränkung: | |
| Gebrauchsanleitung: | Verarbeitung: Aufschmelztemperatur: 45°C. Darf nicht 50°C überschreiten |

Das Produkt erfüllt die Anforderungen gemäß VO (EG) 178/2002 sowie des LFGB. Das Produkt entspricht den Hygieneanforderungen an Lebensmittel beziehungsweise Stoffen zum Einsatz im Lebensmittelbetrieb.

Sensorische Qualitätsmerkmale

| | |
|----------------|--|
| Aussehen/Farbe | weiß |
| Geruch | arttypisch, ohne Fremdgeruch |
| Geschmack | arttypische, fettig, ohne Fremdgeschmack |
| Konsistenz | einzelne, feste Chips |

Kundenspezifikation Erweitert

Eignung für bestimmte Ernährungsformen

| Das Produkt ist geeignet für folgende Ernährungsformen: | ja | nein | Bemerkungen |
|---|----|------|--------------------|
| Vegan | | × | |
| Ovo-Lacto-Vegetarisch | × | | |
| Ovo-Vegetarisch | | × | |
| Lacto-Vegetarisch | × | | |
| Pescetarisch | | | |
| Alkoholabstinent | × | | |
| Halal (gem. den islamischen Speisegesetzen) | × | | Nicht zertifiziert |
| Halal-Zertifikat vorhanden | | × | |
| Koscher (gem. den jüdischen Speisegesetzen) | × | | Nicht zertifiziert |
| Koscher-Zertifikat vorhanden | | × | |

Bio/Öko

Das Produkt ist ein "Bio"-Produkt nach EG-Öko-Basisverordnung (EG) Nr. 834/2007

☐ ja ☒ nein

Kundenspezifikation Erweitert

Zutaten: Zucker, Pflanzenfett ganz gehärtet (Palmkern), **12% Milchpulver**, Emulgator (Sonnenblumenlecithin E322 (Sonnenblume)), Aroma (Aromastoff Vanillin).

Deklarationsempfehlung des Herstellers

Zutaten: Zucker, Palmfett ganz gehärtet, 12 % MILCHpulver, Emulgator Sonnenblumenlecithin E322, Aroma (Vanillin).

Kundenspezifikation

Erweitert

Nährwertangaben

| | | Durchschnittswert je 100 g | Minimalwert je 100 g | Maximalwert je 100 g | Methode/Quelle |
|-----------------------------|----------------------------|----------------------------|----------------------|----------------------|----------------------------------|
| Brennwert (kJ) | | 2.488 kJ | | | berechnet (aus F, KH, EW und BS) |
| Brennwert (kcal) | | 597 kcal | | | berechnet (aus F, KH, EW und BS) |
| Fett (gesamt) | | 41 g | | | * |
| davon | Gesättigte Fettsäuren | 40 g | | | * |
| | Einfach unges. Fettsäuren | | | | |
| | Mehrfach unges. Fettsäuren | | | | |
| | trans-Fettsäuren | 0,3 g | | | * |
| | Cholesterin | | | | |
| Kohlenhydrate | | 54 g | | | * |
| davon | Zucker | 54 g | | | * |
| | Stärke | | | | |
| | Fruktose | | | | |
| | Laktose | | | | |
| Ballaststoffe | | 0 g | | | * |
| Eiweiß | | 3,1 g | | | * |
| Salz | | 0,13 g | | | * |
| Natrium | | | | | |
| Organische Säuren | | | | | |
| Mehrwertige Alkohole | | | | | |
| Ethylalkohol | | | | | |
| Salatrimis | | | | | |
| Erythritol | | | | | |

*Lieferantenangaben, gerundet in Anlehnung an die Rundungsleitlinien der Europäischen Kommission bei der Nährwertkennzeichnung von Lebensmitteln.

Kundenspezifikation

Erweitert

| | | Durchschnittswert je 100 g | Minimalwert je 100 g | Maximalwert je 100 g | Methode/Quelle |
|---|---------------------|----------------------------|----------------------|----------------------|----------------|
| Vitamine | Vitamin A | | | | |
| | Thiamin (B1) | | | | |
| | Riboflavin (B2) | | | | |
| | Niacin (B3) | | | | |
| | Pantothensäure (B5) | | | | |
| | Pyridoxin (B6) | | | | |
| | Biotin (B7) | | | | |
| | Folsäure (B9) | | | | |
| | Cobalamin (B12) | | | | |
| | Vitamin C | | | | |
| | Vitamin D | | | | |
| | Vitamin E | | | | |
| | Vitamin K | | | | |
| Mineralstoffe und Spurenelemente | Kalium | | | | |
| | Chlorid | | | | |
| | Calcium | | | | |
| | Phosphor | | | | |
| | Magnesium | | | | |
| | Eisen | | | | |
| | Zink | | | | |
| | Kupfer | | | | |
| | Mangan | | | | |
| | Fluor | | | | |
| | Selen | | | | |
| | Chrom | | | | |
| | Molybdän | | | | |
| | Iod | | | | |
| Broteinheiten | | | | | |
| *Lieferantenangaben, gerundet in Anlehnung an die Rundungsleitlinien der Europäischen Kommission bei der Nährwertkennzeichnung von Lebensmitteln. | | | | | |

Kundenspezifikation

Erweitert

Chemisch-physikalische Kennzahlen

Die Anwesenheit von Fremdkörpern (organisch und anorganisch) gilt nach dem Stand der Technik als ausgeschlossen. Gesetzlich geltende Grenzwerte zu Höchstmengen an Rückständen und Kontaminanten wie Mykotoxinen, Schwermetallen, Pestiziden, Tierarzneimittelrückständen und Radioaktivität werden eingehalten.

| Parameter | Min. | Mittelwert | Max. | Methode/ Hinweis |
|---------------|------|------------|-------|---------------------|
| Wassergehalt | | | 1.0 % | |
| Reinheit | | | | |
| Schüttgewicht | | | | |
| pH-Wert | | | | |
| Alkoholgehalt | | | | |

4.1 Schwermetalle

| Parameter | Min. | Mittelwert | Max. | Methode/ Hinweis |
|-------------|------|------------|------|---------------------|
| Arsen | | | | |
| Blei | | | | |
| Cadmium | | | | |
| Kupfer | | | | |
| Quecksilber | | | | |

4.2 Angaben für Getreide- und Stärkerzeugnisse

| Parameter | Min. | Mittelwert | Max. | Methode/ Hinweis |
|-------------------------|------|------------|------|---------------------|
| Fallzahl | | | | |
| Proteingehalt | | | | |
| Feuchtkleber | | | | |
| Sedimentationswert | | | | |
| Wasseraufnahmefähigkeit | | | | |
| Feinanteil < 100 µg | | | | |
| Stärkegehalt | | | | |
| Asche/Mineralstoffe | | | | |
| Ascorbinsäuregehalt | | | | |
| Dextrose-Äquivalent | | | | |

Kundenspezifikation Erweitert

4.3 Angaben für Saaten und Schalenfrüchte

| Parameter | Min. | Mittelwert | Max. | Methode/ Hinweis |
|------------------|------|------------|------|---------------------|
| Freie Fettsäuren | | | | |
| Peroxidzahl | | | | |
| Siebanalyse | | | | |
| Bruchanteil | | | | |
| Morphingehalt | | | | |

4.4 Angaben für Kakao und Kakaoerzeugnisse

| Parameter | Min. | Mittelwert | Max. | Methode/ Hinweis |
|---|------|------------|------|---------------------|
| Viskosität | | | | |
| Schmelzpunkt | | | | |
| Anteil gehärteter Fette | | | | |
| Korngröße | | | | |
| Gesamtkakaotrockenmasse | | | | |
| Fettfreie Kakaotrockenmasse | | | | |
| Kakaobutter | | | | |
| Milchfett | | | | |
| Gesamtmilchtrockenmasse | | | | |
| Gesamtgehalt an Kakaobutter und Milchfett | | | | |

4.5 Angaben für Fette und Öle

| Parameter | Min. | Mittelwert | Max. | Methode/ Hinweis |
|-------------------------|------|------------|------|---------------------|
| Freie Fettsäuren | | | | |
| Peroxid-Zahl | | | | |
| Säurezahl | | | | |
| Schmelzpunkt | | | | |
| Anteil gehärteter Fette | | | | |

Kundenspezifikation

Erweitert

4.6 Angaben für Gemüse, Früchte und Fruchtzubereitungen

| Parameter | Min. | Mittelwert | Max. | Methode/ Hinweis |
|-------------------------|------|------------|------|---------------------|
| Nettogewicht | | | | |
| Abtropfgewicht | | | | |
| Zuckergehalt | | | | |
| Fruchtanteil | | | | |
| Früchte pro 100 g | | | | |
| Früchte pro Dose | | | | |
| Vakuum (bei Konserven) | | | | |
| SO ₂ -Gehalt | | | | |
| Ascorbinsäuregehalt | | | | |

4.7 Weitere Angaben

| |
|--|
| |
|--|

Mikrobiologische Grenzwerte

Die mikrobiologischen Werte entsprechen den Anforderungen des LFGB, der VO (EG) 2073/2005 über mikrobiologische Werte für Lebensmittel bzw. den Empfehlungen der DGHM (Deutsche Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie), soweit anwendbar.

| Mikrobiologische Grenzwerte | Einheit | Wert | Grenz- oder Warnwert | Untersuchungsmethode |
|---|---------------|-------|----------------------------|--------------------------|
| Aerobe mesophile Keimzahl | KbE/g | 5.000 | | AOAC 990.12 |
| Enterobacteriaceae | KbE/g | 10 | | AOAC 2003.01 |
| E. Coli | KbE/g | 10 | | AOAC 991.14 |
| Coliforme Keime | | | | |
| Schimmelpilze | KbE/g | 50 | | AOAC 997.02 |
| Hefen | KbE/g | 50 | | AOAC 997.02 |
| Bazillus Cereus | | | | |
| Koagulase-positive Staphylokokken | | | | |
| Sporen von Sulfid reduzierenden Clostridien | | | | |
| Salmonellen | KbE/ 100 g | | n.n. | ISO 6579:2002/COR 1:2004 |
| Listeria Monocytogenes | | | | |
| Weitere Angaben | | | | |

Kundenspezifikation

Erweitert

Mykotoxine

Das Produkt entspricht den gültigen gesetzlichen Anforderungen zu Mykotoxinen (z.B. VO (EG) 1881/2006 und Kontaminanten-Verordnung).

| Mikrobiologische Grenzwerte | Einheit | Wert | Methode/Hinweis |
|--|---------|------|-----------------|
| Aflatoxin B1 | | | |
| Summe der Aflatoxine B1, B2, G1 und G2 | | | |
| Summe der Fumonisine B1 und B2 | | | |
| Zearalenon | | | |
| Aflatoxin M1 | | | |
| Ochratoxin A | | | |
| Deoxynivalenol (DON) | | | |
| Weitere Angaben | | | |

Allergene

Allergene Zutaten und daraus hergestellte Erzeugnisse gemäß § 3 und Anlage 3 LMKV / LMIV

| | im Produkt enthalten | | | |
|-----------------------------|----------------------|------|--------------|-----------|
| | ja | nein | Inhaltsstoff | Bemerkung |
| Glutenhaltige Getreide | | × | | |
| Krebstiere | | × | | |
| Eier | | × | | |
| Fische | | × | | |
| Erdnüsse | | × | | |
| Sojabohnen | | × | | |
| Milch | × | | Milchpulver | |
| Schalenfrüchte | | × | | |
| Sellerie | | × | | |
| Senf | | × | | |
| Sesamsamen | | × | | |
| Schwefeldioxid und Sulphite | | × | | |
| Lupinen | | × | | |
| Weichtiere | | × | | |

Feld ohne Eintrag: Hierzu liegen keine Informationen vor.

Kundenspezifikation

Erweitert

Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen gemäß § 3 und Anlage 3 LMKV / LMIV

| | Kreuzkontamination möglich | | |
|-----------------------------|----------------------------|------|-----------|
| | ja | nein | Bemerkung |
| Glutenhaltige Getreide | | × | |
| Krebstiere | | × | |
| Eier | | × | |
| Fische | | × | |
| Erdnüsse | | × | |
| Sojabohnen | | × | |
| Milch | | | |
| Schalenfrüchte | | × | |
| Sellerie | | × | |
| Senf | | × | |
| Sesamsamen | | × | |
| Schwefeldioxid und Sulphite | | × | |
| Lupinen | | × | |
| Weichtiere | | × | |

Feld ohne Eintrag: Hierzu liegen keine Informationen vor.

Zusätzliche Allergene

| | im Produkt enthalten | | | Kreuzkontamination möglich | | |
|--------------------------|----------------------|------|--------------|----------------------------|------|-----------|
| | ja | nein | Inhaltsstoff | ja | nein | Bemerkung |
| Laktose | × | | | × | | |
| Kakao | | × | | | × | |
| Glutamat (E 620 - E 625) | | × | | | × | |
| Huhn | | × | | | × | |
| Koriander | | × | | | × | |
| Mais | | × | | | × | |
| Hülsenfrüchte | | × | | | × | |
| Rindfleisch | | × | | | × | |
| Schweinefleisch | | × | | | × | |
| Karotten | | × | | | × | |

Feld ohne Eintrag: Hierzu liegen keine Informationen vor.

Hinweise zu Allergenen

Kundenspezifikation Erweitert

GVO/Novel Food/Nano/Bestrahlung

GVO

Das Produkt ist nach den derzeit geltenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften zu genetisch veränderten Lebensmitteln, insbesondere den Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003, kennzeichnungspflichtig.

☐ ja ☒ nein

Die Bestimmungen zur Rückverfolgbarkeit gemäß VO 1829/2003 und 1830/2003 werden eingehalten.

Der GVO-Status des Produktes wird sichergestellt durch:

- ☒ Bestätigung Vorlieferanten
☐ Analysenzertifikate Vorlieferanten
☒ Eigenkontrolluntersuchungen Hersteller/Lieferant

Novel Food

Das Produkt ist eine oder enthält eine Lebensmittelzutat, die unter die VO (EG) 258/97 fällt.

☐ ja ☒ nein

Bestrahlung

Das Produkt ist auf Grund der Behandlung mit ionisierenden Strahlen kennzeichnungspflichtig.

☐ ja ☒ nein

Nanotechnologie

Das Produkt oder seine Bestandteile wurden ohne Verwendung von Nanotechnologie hergestellt.

☒ ja ☐ nein

Kundenspezifikation Erweitert

Qualitätssicherung

| | | ja | nein |
|--|---------------------|------------|------|
| Für den Produktionsprozess besteht ein HACCP-Konzept | | × | |
| Das Produkt ist auf Fremdkörper detektiert/geprüft | | × | |
| Metall | | | |
| Magnet (Sensibilität) | 9000 Gauss | × | |
| Ferro (Sensibilität) | 4,5 mm | × | |
| Non-Ferro (Sensibilität) | 5,5 mm | × | |
| Anorganisch | | | × |
| Anorganisch mit Röntgen | | | |
| Anorganisch mit Farbausleser | | | |
| Organisch | | | × |
| Siebung (Maschenweite) | | × | |
| Weitere Untersuchungen | | | |
| Sicherheitsdatenblatt erforderlich | | | × |
| Der Produktionsbetrieb ist zertifiziert nach | ISO 9001 | × | |
| | IFS | | × |
| | BRC | × | |
| | Weitere Zertifikate | FSSC 22000 | |

Logistische Daten

Verpackung

Die Verpackungen sind für den Einsatz geeignet und haben keinen nachteiligen Einfluss auf das Produkt. Die gesetzlichen Bestimmungen an Lebensmittel-Verpackungen, insbesondere der VO (EG) 1935/2004, der Bedarfsgegenständeverordnung und (soweit anwendbar) der VO (EU) 10/2011 werden erfüllt.

| | | |
|---------------------|-------------------|--|
| Gebindegröße netto | 10 kg | |
| Gebindegröße brutto | 10.45 kg | |
| Verpackungsmaterial | Karton / PE-Folie | |

Kennzeichnung/Rückverfolgbarkeit

Die Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 an die Rückverfolgbarkeit werden in allen Produktions- und Vertriebsstufen erfüllt.

| | |
|--------------------------------|-------------|
| Kennzeichnung (Charge/Lot/MHD) | Charge, MHD |
|--------------------------------|-------------|

Transport- und Lagerbedingungen

| | | |
|---|-----------|--|
| Temperatur: | max. 20°C | |
| Relative Luftfeuchtigkeit: | trocken | |
| Mindesthaltbarkeit im original verschlossenen Gebinde (ab Produktion) | 360 Tage | |

Kundenspezifikation Erweitert



Vorstehende Daten beruhen auf den Angaben unserer Vorlieferanten und entsprechen unseren besten Erfahrungen und Kenntnissen und dienen zur Information. Diese Spezifikation ersetzt alle bisherigen Spezifikationen. Bei Naturprodukten unterliegen die angegebenen Werte natürlichen Schwankungen.

Diese Spezifikation wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.

Datum der Anlage: 24.07.2019

Datum der letzten Änderung: 11.11.2019

Druckdatum: 11.11.2019

**BÄKO-ZENTRALE eG
Am Kiekenbusch 4
47269 Duisburg
Deutschland**