

Kundenspezifikation

Erweitert

... alles
für Bäcker
und
Konditoren



Allgemeine Angaben

| | |
|---|---|
| Produktbezeichnung BÄKO: | Schokotropfen Vollmilch Bäko ca 7000St/kg |
| Produktbezeichnung Lieferant: | Schokotropfen Vollmilch Bäko ca 7000St/kg |
| Artikelnummer Lieferant: | 370832 |
| GTIN: | 04304853181883 |
| STAV-Nr.: | 370832 |
| SPEC-ID: | 13768 |
| 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: | Vollmilchschokoladen-Kuvertüre |
| Bezeichnung des Lebensmittels nach Weiterverarbeitung: | |
| Produktbeschreibung: | Vollmilchschokolade Tropfen, ca. 7000 Stück / kg |
| Produktions-/Herkunftsland: | Hergestellt in Deutschland |
| Dosierungsempfehlung / Verwendungsbeschränkung: | |
| Gebrauchsanleitung: | |

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 | hellbraun |
| Geruch | frischer Milkschokoladengeruch |
| Geschmack | reiner milchiger Schokoladengeschmack |
| Konsistenz | fest |

Kundenspezifikation

Erweitert

... alles
für Bäcker
und
Konditoren



Eignung für bestimmte Ernährungsformen

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

Bio/Öko

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

☐ ja ☒ nein

Kundenspezifikation

Erweitert

... alles
für Bäcker
und
Konditoren



Zutaten: 47.5% Zucker, 20.7% Kakaobutter, **18.7% Vollmilchpulver**, 10.4% Kakaomasse, **2.2% Magermilchpulver**, < 1% Emulgator (Sonnenblumenlecithin E322 (Sonnenblume)).

Kundenspezifikation

Erweitert

... alles
 für Bäcker
 und
 Konditoren



Nährwertangaben

| | | Durchschnittswert je 100 g | Minimalwert je 100 g | Maximalwert je 100 g | Methode/Quelle |
|-----------------------------|----------------------------|----------------------------|----------------------|----------------------|----------------------------------|
| Brennwert (kJ) | | 2.282 kJ | | | berechnet (aus F, KH, BS und EW) |
| Brennwert (kcal) | | 547 kcal | | | berechnet (aus F, KH, BS und EW) |
| Fett (gesamt) | | 32 g | | | * |
| davon | Gesättigte Fettsäuren | 19 g | | | * |
| | Einfach unges. Fettsäuren | | | | |
| | Mehrfach unges. Fettsäuren | | | | |
| | trans-Fettsäuren | | | | |
| | Cholesterin | | | | |
| Kohlenhydrate | | 57 g | | | * |
| davon | Zucker | 55 g | | | * |
| | Stärke | | | | |
| | Fruktose | | | | |
| | Laktose | | | | |
| Ballaststoffe | | 1,7 g | | | * |
| Eiweiß | | 6,8 g | | | * |
| Salz | | 0,2 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

... alles
 für Bäcker
 und
 Konditoren



| | | 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 | 0,23 g | | | Lieferantenangabe |
| | 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

... alles
für Bäcker
und
Konditoren



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 % | |
| 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

... alles
 für Bäcker
 und
 Konditoren



4.3 Angaben für Saaten und Schalenfrüchte

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

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

... alles
 für Bäcker
 und
 Konditoren



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

fettfreie Milchtrockenmasse: 15.5 %

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 | |
| Enterobacteriaceae | KbE/g | | 10 | |
| E. Coli | KbE/g | | | Rapid E coli 24h/37 °C alternative to ISO 16649 2:2001 |
| Coliforme Keime | | | | |
| Schimmelpilze | KbE/g | | 50 | 611:2004 YCG 72h/30 °C |
| Hefen | KbE/g | | 50 | ISO 6611:2004 YCG 72h/30 °C |
| Bazillus Cereus | | | | |
| Koagulase-positive Staphylokokken | | | | |
| Sporen von Sulfid reduzierenden Clostridien | | | | |
| Salmonellen | KbE/ 250 g | | n.n. | Detection PCR (AFNOR & AOAC validated) Contamination Rapid Salmo (AFNOR & AOAC validated) |
| Listeria Monocytogenes | | | | |
| Weitere Angaben | | | | |

Kundenspezifikation

Erweitert

... alles
 für Bäcker
 und
 Konditoren



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 | | X | | |
| Krebstiere | | X | | |
| Eier | | X | | |
| Fische | | X | | |
| Erdnüsse | | X | | |
| Sojabohnen | | X | | |
| Milch | X | | Vollmilchpulver, Magermilchpulver | |
| Schalenfrüchte | | X | | |
| Sellerie | | X | | |
| Senf | | X | | |
| Sesamsamen | | X | | |
| Schwefeldioxid und Sulphite | | X | | |
| Lupinen | | X | | |
| Weichtiere | | X | | |

Feld ohne Eintrag: Hierzu liegen keine Informationen vor.

Kundenspezifikation

Erweitert

... alles
 für Bäcker
 und
 Konditoren



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

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

Feld ohne Eintrag: Hierzu liegen keine Informationen vor.

Zusätzliche Allergene

| | im Produkt enthalten | | | Kreuzkontamination möglich | | |
|--------------------------|----------------------|------|-----------------------------------|----------------------------|------|-----------|
| | ja | nein | Inhaltsstoff | ja | nein | Bemerkung |
| Laktose | X | | Vollmilchpulver, Magermilchpulver | | | |
| Kakao | X | | Kakaomasse, Kakao-butter | | X | |
| Glutamat (E 620 - E 625) | | X | | | X | |
| Huhn | | X | | | X | |
| Koriander | | X | | | X | |
| Mais | | X | | X | | |
| Hülsenfrüchte | | X | | | X | |
| Rindfleisch | | X | | | X | |
| Schweinefleisch | | X | | | X | |
| Karotten | | X | | | X | |

Feld ohne Eintrag: Hierzu liegen keine Informationen vor.

Hinweise zu Allergenen

Kundenspezifikation

Erweitert

... alles
für Bäcker
und
Konditoren



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 (EU) 2015/2283 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

... alles
für Bäcker
und
Konditoren



Qualitätssicherung

| | | ja | nein |
|--|--------------------------------|------------|------|
| Für den Produktionsprozess besteht ein HACCP-Konzept | | X | |
| Das Produkt ist auf Fremdkörper detektiert/geprüft | | X | |
| Metall | | X | |
| Magnet (Sensibilität) | | | |
| Ferro (Sensibilität) | | X | |
| Non-Ferro (Sensibilität) | | X | |
| Anorganisch | | | |
| Anorganisch mit Röntgen | | | |
| Anorganisch mit Farbausleser | | | |
| Organisch | organoleptische Warenkontrolle | X | |
| Siebung (Maschenweite) | | X | |
| 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 | 70000 Stück / 10 kg |
| Gebindegröße brutto | | |
| Verpackungsmaterial | PE Innenbeutel blau und Karton | |

Kennzeichnung/Rückverfolgbarkeit

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

| | |
|--------------------------------|------------------|
| Kennzeichnung (Charge/Lot/MHD) | MHD oder Lot-Nr. |
|--------------------------------|------------------|

Transport- und Lagerbedingungen

| | | |
|---|----------------|--|
| Temperatur: | kühl, 15-20°C | |
| Relative Luftfeuchtigkeit: | trocken, < 60% | |
| Mindesthaltbarkeit im original verschlossenen Gebinde (ab Produktion) | 549 Tage | Vor direkter Sonneneinstrahlung, Temperaturschwankungen und Fremdgerüchen schützen |

Kundenspezifikation Erweitert

... alles
für Bäcker
und
Konditoren



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: 07.11.2012

Datum der letzten Änderung: 22.02.2021

Druckdatum: 04.09.2021

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