

Kundenspezifikation

Erweitert

... alles
für Bäcker
und
Konditoren



Allgemeine Angaben

Produktbezeichnung BÄKO:	BÄKO Cremepulver o Farbst
Produktbezeichnung Lieferant:	BÄKO Cremepulver o Farbst
Artikelnummer Lieferant:	390082
GTIN:	04304853181982
STAV-Nr.:	390082
SPEC-ID:	55170
Hersteller/Lieferant:	BÄKO-ZENTRALE eG Hauptsitz Duisburg Am Kiekenbusch 4 47269 Duisburg Deutschland
Einkauf:	Herr Thomas Basak info@baeko.de Telefon: 0049 (0) 203 7684 - 0
Qualitätssicherung:	Frau Tina Glöckner info@baeko.de Telefon: 0049 (0) 203 7684 - 0
Qualitätssicherung:	Frau Ute Rettinger info@baeko.de Telefon: 0049 (0) 203 7684 - 0
Bezeichnung des Lebensmittels gem. LMIV:	Kochcremepulver
Bezeichnung des Lebensmittels nach Weiterverarbeitung:	
Produktbeschreibung:	Für eine traditionelle, gekochte Creme mit feinem Vanillegeschmack.
Produktions-/Herkunftsland:	Deutschland
Dosierungsempfehlung / Verwendungsbeschränkung:	Grundrezeptur: 1000 g Milch 200 g Zucker 80 - 90 g Cremepulver ==> Cremepulver mit ca. 150 g Milch (von der Gesamtmilchmenge abgenommen) anrühren. Restliche Milch mit dem Zucker zum Ko- chen bringen und das angerührte Cremepulver einrühren und kurz aufkochen. Im Kochautomat werden alle Zutaten kalt gemischt und unter Rühren aufgekocht. Gekochte Creme und damit hergestellte Gebäcke bis zum Verzehr kühl (unter +8 °C) lagern!
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.

Kundenspezifikation

Erweitert

... alles
für Bäcker
und
Konditoren



Sensorische Qualitätsmerkmale

Aussehen/Farbe	weiß-gelblich
Geruch	nach Stärke
Geschmack	nach Stärke
Konsistenz	pulverförmig

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		
Alkoholabstinent	X		
Halal (gem. den islamischen Speisegesetzen)	X		
Halal-Zertifikat vorhanden	X		
Koscher (gem. den jüdischen Speisegesetzen)		X	
Koscher-Zertifikat vorhanden		X	

Bio/Öko

Das Produkt ist ein "Bio"-Produkt gem. Verordnung (EU) 2018/848 über die ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen

☐ ja ☒ nein

Kundenspezifikation

Erweitert

... alles
für Bäcker
und
Konditoren



Zutaten: Stärke (**Weizen**), Stärke (Mais), Färbendes Lebensmittel (Karottenkonzentrat), Speisesalz, Aroma, Färbendes Lebensmittel (Färberdistelblütenkonzentrat).

Deklarationsempfehlung des Herstellers

WEIZENSTÄRKE, Maisstärke, färbendes Lebensmittel Karottenkonzentrat, Speisesalz, Aroma, färbendes Lebensmittel Carthamuskonzentrat.

Kundenspezifikation

Erweitert

... alles
 für Bäcker
 und
 Konditoren



Nährwertangaben

		Durchschnittswert je 100 g	Minimalwert je 100 g	Maximalwert je 100 g	Methode/Quelle
Brennwert (kJ)		1.483 kJ			berechnet (aus Fett, Kohlenhydraten, Eiweiß und Ballaststoffen)
Brennwert (kcal)		349 kcal			berechnet (aus Fett, Kohlenhydraten, Eiweiß und Ballaststoffen)
Fett (gesamt)		0,2 g			*
davon	Gesättigte Fettsäuren	0 g			*
	Einfach unges. Fettsäuren				
	Mehrfach unges. Fettsäuren				
	trans-Fettsäuren				
	Cholesterin				
Kohlenhydrate		86 g			*
davon	Zucker	0,1 g			*
	Stärke				
	Fruktose				
	Laktose				
Ballaststoffe		0,9 g			*
Eiweiß		0,4 g			*
Salz		0,14 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

... 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				
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

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	10.000		
Enterobacteriaceae	KbE/g	100	1.000	
E. Coli	KbE/g	10	100	
Coliforme Keime				
Schimmelpilze	KbE/g	100		
Hefen				
Bazillus Cereus	KbE/g	100	1.000	
Koagulase-positive Staphylokokken	KbE/g	10	100	
Sporen von Sulfid reduzierenden Clostridien				
Salmonellen	KbE/ 25 g		n.n.	
Listeria Monocytogenes				
Weitere Angaben				

Kundenspezifikation

Erweitert

... alles
für Bäcker
und
Konditoren



Mykotoxine

Das gelieferte Produkt entspricht den gesetzlich gültigen Anforderungen zu Mykotoxinen (z.B. Verordnung (EU) 2023/915 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		Weizen	
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.

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		
Kakao						
Glutamat (E 620 - E 625)						
Huhn						
Koriander						
Mais	X		Stärke aus Mais			
Hülsenfrüchte						
Rindfleisch						
Schweinefleisch						
Karotten	X		Karottenkonzentrat			

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)	9000 Gauss	X	
Ferro (Sensibilität)	2,5 mm	X	
Non-Ferro (Sensibilität)	3,5 mm	X	
Anorganisch			X
Anorganisch mit Röntgen			X
Anorganisch mit Farbausleser			X
Organisch			X
Siebung (Maschenweite)	4 x 4 mm	X	
Weitere Untersuchungen	Organoleptische Warenkontrolle, Glaspolitik		
Sicherheitsdatenblatt erforderlich			X
Der Produktionsbetrieb ist zertifiziert nach	ISO 9001		X
	IFS		X
	BRC		X
	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	12.5 kg	je Sack
Gebindegröße brutto	12.694 kg	
Verpackungsmaterial	mehrlagiges Kraftpapier - Ventilsack - 50 x 45 x 13,5 cm	

Kennzeichnung/Rückverfolgbarkeit

Kennzeichnung (Charge/Lot/MHD)	Chargennummer auf Bodensacketikett und Lieferschein, systemgeneriert, fortlaufend, zehnstellige Zahl, Liefercharge z.B.: 1807069317
--------------------------------	---

Transport- und Lagerbedingungen

Temperatur:	kühl	
Relative Luftfeuchtigkeit:	trocken	
Mindesthaltbarkeit im original verschlossenen Gebinde (ab Produktion)	545 Tage	sachgemäß

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: 22.03.2019

Datum der letzten Änderung: 18.03.2025

Druckdatum: 18.03.2025

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