

Kundenspezifikation

Erweitert

... alles
 für Bäcker
 und
 Konditoren



Allgemeine Angaben

Produktbezeichnung BÄKO:	BÄKO Konsumstreusel
Produktbezeichnung Lieferant:	BÄKO Konsumstreusel
Artikelnummer Lieferant:	396926
GTIN:	04304853181067
STAV-Nr.:	396926
SPEC-ID:	54095
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:	Konsumstreusel
Bezeichnung des Lebensmittels nach Weiterverarbeitung:	
Produktbeschreibung:	Kakaohaltige Zuckerware, Konsumstreusel, braune Zuckerstäbchen Hochglanz, Größe 1,3 mm.
Produktions-/Herkunftsland:	Deutschland (Lieferantensitz)
Dosierungsempfehlung / Verwendungsbeschränkung:	
Gebrauchsanleitung:	Das Produkt ist zum direkten Verzehr geeignet. - als Zutat oder Dekoration - z.B. für Müsli, Eiscreme, Kekse & Kuchen & Torten, Joghurt & Pudding und Brotbelag.

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	braune Stäbchen
Geruch	typisch nach Zuckerstreuseln und Kakao, kein Fremdgeruch
Geschmack	arteigen nach Zuckerstreuseln und Kakao, kein Fremdgeschmack
Konsistenz	Zuckerdrageedecke, bissfest

Kundenspezifikation Erweitert

... alles
für Bäcker
und
Konditoren



Eignung für bestimmte Ernährungsformen

Das Produkt ist geeignet für folgende Ernährungsformen:	ja	nein	Bemerkungen
Vegan	X		Lieferanteninformation
Ovo-Lacto-Vegetarisch	X		
Ovo-Vegetarisch	X		
Lacto-Vegetarisch	X		
Pescetarisch	X		
Alkoholabstinent	X		
Halal (gem. den islamischen Speisegesetzen)			
Halal-Zertifikat vorhanden		X	
Koscher (gem. den jüdischen Speisegesetzen)			
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: 83.4% Zucker, 8.3% stark entölter Kakao, 5.2% Glukosesirup (**Weizen**, Mais), 3.1% pflanzliches Fett (Palm).

Deklarationsempfehlung des Herstellers

Zutaten: Zucker, 8,3 % fettarmes Kakaopulver, Glukosesirup, Palmfett

Kundenspezifikation

Erweitert

... alles
 für Bäcker
 und
 Konditoren



Nährwertangaben

		Durchschnittswert je 100 g	Minimalwert je 100 g	Maximalwert je 100 g	Methode/Quelle
Brennwert (kJ)		1.745 kJ			berechnet (aus Fett, Kohlenhydraten, Eiweiß und Ballaststoffen)
Brennwert (kcal)		412 kcal			berechnet (aus Fett, Kohlenhydraten, Eiweiß und Ballaststoffen)
Fett (gesamt)		4,0 g			*
davon	Gesättigte Fettsäuren	2,1 g			*
	Einfach unges. Fettsäuren				
	Mehrfach unges. Fettsäuren				
	trans-Fettsäuren				
	Cholesterin				
Kohlenhydrate		91 g			*
davon	Zucker	86 g			*
	Stärke				
	Fruktose				
	Laktose				
Ballaststoffe		2,4 g			*
Eiweiß		1,8 g			*
Salz				0,01 g	*
Natrium					
Organische Säuren					
Mehrwertige Alkohole					
Ethylalkohol					
Salatrimis					
Erythritol					
*Lieferantenangabe, 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				
	Phosphor				
	Magnesium				
	Eisen				
	Zink				
	Kupfer				
	Mangan				
	Fluor				
	Selen				
	Chrom				
	Molybdän				
	Iod				
Broteinheiten					
*Lieferantenangabe, 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		800 g/l		
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

--

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		DIN EN ISO 4833-1 / PCA / 30°C / 72h
Enterobacteriaceae	KbE/g	10		DIN ISO 21528-2 / VRBD / 37°C / 22h
E. Coli	KbE/g	10		DIN ISO 16649-2 / TBX / 44°C / 21h
Coliforme Keime	KbE/g	10		ISO 4832 / VRBL / 37°C / 22h
Schimmelpilze	KbE/g	50		ISO 21527-2 / DG18 / 25°C / 120h
Hefen	KbE/g	50		ISO 21527-2 / DG18 / 25°C / 120h
Bazillus Cereus	KbE/g	100		DIN EN ISO 7932 / MYP / 30°C / 48h
Koagulase-positive Staphylokokken	KbE/g	100		DIN EN ISO 6888-2/ RPF / 37°C / 45h
Sporen von Sulfid reduzierenden Clostridien				
Salmonellen	KbE/ 250 g	n.n.		DIN 10135 / PCR
Listeria Monocytogenes	KbE/ 25 g	n.n.		DIN EN ISO 11290-1 mod
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		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		Glukosesirup aus Weizen ist nicht allergenkennzeichnungspflichtig.
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			X	
Kakao	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			
Siebung (Maschenweite)		X	
Weitere Untersuchungen			
Sicherheitsdatenblatt erforderlich			X
Der Produktionsbetrieb ist zertifiziert nach	ISO 9001		X
	IFS	X	
	BRC		X
	Weitere Zertifikate		

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	2.5 kg	je Karton
Gebindegröße brutto		
Verpackungsmaterial	Papiertüte im Pappfaltkarton	

Kennzeichnung/Rückverfolgbarkeit

Kennzeichnung (Charge/Lot/MHD)	Lotnummer z.B. 1234 Zahl 1+2 = Kalenderwoche Zahl 3 = Wochentag Zahl 4 = Jahr
--------------------------------	--

Transport- und Lagerbedingungen

Temperatur:	optimal 16-22°C	
Relative Luftfeuchtigkeit:	65%	
Mindesthaltbarkeit im original verschlossenen Gebinde (ab Produktion)	12 Monate	

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: 27.02.2019

Datum der letzten Änderung: 23.12.2021

Druckdatum: 23.12.2021

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