

# Kundenspezifikation Erweitert



## Allgemeine Angaben

Produktbezeichnung BÄKO:	BÄKO Feine Tourierbutter PI 5/2kg
Produktbezeichnung Lieferant:	BÄKO Feine Tourierbutter PI 5/2kg
Artikelnummer Lieferant:	503013
GTIN:	04304853590296
STAV-Nr.:	503013
SPEC-ID:	55387
Hersteller/Lieferant:	BÄKO-ZENTRALE eG Hauptsitz Duisburg Am Kiekenbusch 4 47269 Duisburg Deutschland
Einkauf:	Herr Rudolf Schulz info@baeko.de Telefon: 0049 (0) 203 7684 - 0 Telefax: 0049 (0) 203 / 76 81 – 018
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:	Tourierbutterplatten
Bezeichnung des Lebensmittels nach Weiterverarbeitung:	Butter
Produktbeschreibung:	Die Tourierbutterplatten werden hergestellt aus pasteurisierter Markenbutter mit 82 % Fettgehalt. Für besonders hochwertige tourierte Buttergebäcke; Gute Touriereigenschaften; Verarbeitungstemperatur kleiner 20 °C; Plattengewicht 2 kg;  - Für besonders hochwertige tourierte Buttergebäcke wie Plunder, Croissants und Blätterteig - Edler und feiner Buttergeschmack - Ergibt besonders dünne und knusprige Krusten - Einfache und maschinensichere Anwendung - Perfekte Konsistenz und Plastizität
Produktions-/Herkunftsland:	weltweit, hergestellt in Belgien
Dosierungsempfehlung / Verwendungsbeschränkung:	Die BÄKO Feine Tourierbutter erreicht ihre optimale Flexibilität und Konsistenz bei 15-20 °C. Falls die Butter zu kalt sein sollte, einfach ein- oder zweimal ausrollen.
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

## Sensorische Qualitätsmerkmale

Aussehen/Farbe	Cremig gelb, Farbe 8-11
Geruch	Arttypisch
Geschmack	Arttypisch
Konsistenz	Homogene Textur

## 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

ID: 55387  
Vorlage: Ver. 1.2  
Daten: Ver. 4  
Datum: 05.06.2023  
Seite 3 von 14

# Kundenspezifikation Erweitert

... alles  
für Bäcker  
und  
Konditoren



**Zutaten: 100% Butter (Milch).**

# Kundenspezifikation Erweitert

## Nährwertangaben

		Durchschnittswert je 100 g	Minimalwert je 100 g	Maximalwert je 100 g	Methode/Quelle
<b>Brennwert (kJ)</b>		3.054 kJ			berechnet (aus Fett, Kohlenhydraten, Eiweiß und Ballaststoffen)
<b>Brennwert (kcal)</b>		743 kcal			berechnet (aus Fett, Kohlenhydraten, Eiweiß und Ballaststoffen)
<b>Fett (gesamt)</b>		82 g			*
davon	Gesättigte Fettsäuren	55 g			*
	Einfach unges. Fettsäuren				
	Mehrfach unges. Fettsäuren				
	trans-Fettsäuren				
	Cholesterin				
<b>Kohlenhydrate</b>		0,6 g			*
davon	Zucker	0,6 g			*
	Stärke				
	Fruktose				
	Laktose				
<b>Ballaststoffe</b>		0 g			*
<b>Eiweiß</b>		0,6 g			*
<b>Salz</b>		0,03 g			*
<b>Natrium</b>					
<b>Organische Säuren</b>					
<b>Mehrwertige Alkohole</b>					
<b>Ethylalkohol</b>					
<b>Salatrimis</b>					
<b>Erythritol</b>					
*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
<b>Vitamine</b>	Vitamin A		400 µg	1.200 µg	
	Thiamin (B1)				
	Riboflavin (B2)				
	Niacin (B3)				
	Pantothensäure (B5)				
	Pyridoxin (B6)				
	Biotin (B7)				
	Folsäure (B9)				
	Cobalamin (B12)				
	Vitamin C				
	Vitamin D		0,4 µg	2,5 µg	
	Vitamin E		1,5 mg	2,5 mg	
	Vitamin K				
<b>Mineralstoffe und Spurenelemente</b>	Kalium				
	Chlorid				
	Calcium				
	Phosphor				
	Magnesium				
	Eisen				
	Zink				
	Kupfer				
	Mangan				
	Fluor				
	Selen				
	Chrom				
	Molybdän				
Iod					
<b>Broteinheiten</b>					
*Lieferantenangaben, gerundet in Anlehnung an die Rundungsleitlinien der Europäischen Kommission bei der Nährwertkennzeichnung von Lebensmitteln.					

## 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			16 %	
Reinheit				
Schüttgewicht				
pH-Wert	4.7	5.0	5.3	
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				
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			0.3 %	(% als Ölsäure)
Peroxid-Zahl			0.2 meq	
Säurezahl				
Schmelzpunkt		34 °C		
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 <sub>2</sub> -Gehalt				
Ascorbinsäuregehalt				

## 4.7 Weitere Angaben

Fester Fettgehalt - typischer Wert (min. - max.) - in % auf Fettbasis - Corman NMR-Methode
5 °C % 52.5 ( 50.0 - 55.0 )
10 °C % 42.5 ( 40.0 - 45.0 )
15 °C % 29.5 ( 27.0 - 32.0 )
18 °C % 23.5 ( 21.0 - 26.0 )
20 °C % 20.8 ( 18.5 - 23.0 )
25 °C % 14.0 ( 12.0 - 16.0 )
30 °C % 7.5 ( 6.0 - 9.0 )
35 °C % 1.5 ( 0.0 - 3.0 )
40 °C % 0.0 ( 0.0 - 0.0 )

## 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		n.n. in 25 g	
Coliforme Keime				
Schimmelpilze	KbE/g	100		
Hefen				
Bazillus Cereus				
Koagulase-positive Staphylokokken	KbE/g		n.n.	
Sporen von Sulfid reduzierenden Clostridien				
Salmonellen	KbE/ 25 g		n.n.	

# Kundenspezifikation Erweitert



Mikrobiologische Grenzwerte	Einheit	Wert	Grenz- oder Warnwert	Untersuchungsmethode
Listeria Monocytogenes				
Weitere Angaben				

## 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			

# Kundenspezifikation Erweitert

## Allergene

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

	im Produkt enthalten		
	ja	nein	Inhaltsstoff
Glutenhaltige Getreide		X	
Krebstiere		X	
Eier		X	
Fische		X	
Erdnüsse		X	
Sojabohnen		X	
Milch	X		Butter
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

## 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			
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		X				
Glutamat (E 620 - E 625)		X				
Huhn		X				
Koriander		X				
Mais		X				
Hülsenfrüchte		X				
Rindfleisch		X				
Schweinefleisch		X				
Karotten		X				

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 (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

## Qualitätssicherung

		ja	nein
Für den Produktionsprozess besteht ein HACCP-Konzept		X	
Das Produkt ist auf Fremdkörper detektiert/geprüft			
Metall			
Magnet (Sensibilität)			
Ferro (Sensibilität)			
Non-Ferro (Sensibilität)			
Anorganisch			
Anorganisch mit Röntgen			
Anorganisch mit Farbausleser			
Organisch	organoleptische Warenkontrolle	X	
Siebung (Maschenweite)	400 Mikrometer	X	
Weitere Untersuchungen			
Sicherheitsdatenblatt erforderlich			X
Der Produktionsbetrieb ist zertifiziert nach	ISO 9001		
	IFS	X	
	BRC		X
	Weitere Zertifikate	FSSC22000	

## Logistische Daten

### Verpackung

Gebindegröße netto	10 kg	2x5 kg-Platten
Gebindegröße brutto		
Verpackungsmaterial	PE-Folie + Karton	

### Kennzeichnung/Rückverfolgbarkeit

Kennzeichnung (Charge/Lot/MHD)	Sequentielle Nummer
--------------------------------	---------------------

### Transport- und Lagerbedingungen

Temperatur:	Kühlware: 2-7°C	
Relative Luftfeuchtigkeit:		
Mindesthaltbarkeit im original verschlossenen Gebinde (ab Produktion)	4 Monate	lebensmittelgerecht

ID: 55387  
Vorlage: Ver. 1.2  
Daten: Ver. 4  
Datum: 05.06.2023  
Seite 14 von 14

# 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: 27.03.2019**

**Datum der letzten Änderung: 05.06.2023**

**Druckdatum: 05.06.2023**

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