

# Kundenspezifikation

## Erweitert

... alles  
für Bäcker  
und  
Konditoren



### Allgemeine Angaben

Produktbezeichnung BÄKO:	BÄKO Remoulade 50% 875 ml
Produktbezeichnung Lieferant:	BÄKO Remoulade 50% 875 ml
Artikelnummer Lieferant:	561005
GTIN:	04304853181951
STAV-Nr.:	561005
SPEC-ID:	3228
Hersteller/Lieferant:	BÄKO-ZENTRALE eG Hauptsitz Duisburg Am Kiekenbusch 4 47269 Duisburg Deutschland
Einkauf:	Herr William Patrick Burke kontakt@baeko.de Telefon: 0049 (0) 6203 1001 - 0 Telefax: 0049 (0) 6203 1001 - 115
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:	Remoulade 50 % Pflanzenölgehalt mit Zucker und Süßungsmittel
Bezeichnung des Lebensmittels nach Weiterverarbeitung:	
Produktbeschreibung:	Pikante Eigelb-Salatmayonnaise mit pürierten Gurken und Kräutern unter Verwendung von 50% reinem Pflanzenöl hergestellt. Ohne Zusatz von Konservierungsstoffen. 875 ml Tube. • Fein cremig, pikante Note • Zum Verfeinern und Würzen • Ideal für Sandwiches und Baguettes ADN 561005-20191125
Produktions-/Herkunftsland:	Deutschland
Dosierungsempfehlung / Verwendungsbeschränkung:	Verzehrfähig. Grundsätzlich für alle Verbrauchergruppen bestimmt (auch für Kinder, Schwangere, alte und kranke Menschen). Ausnahmen hiervon ergeben sich ggf. aus bestimmten, in der Zutatenliste hervorgehobenen Zutaten (z.B. für Allergiker).
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	Homogen, cremefarben, mit Kräuterpartikeln
Geruch	Arttypisch säuerlich-würzig
Geschmack	Arttypisch süß-säuerlich-würzig
Konsistenz	Weich, etwas fließfähig, Konturen haltend

### 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 nach EG-Öko-Basisverordnung (EG) Nr. 834/2007

☐ ja ☒ nein

# Kundenspezifikation Erweitert

... alles  
für Bäcker  
und  
Konditoren



**Zutaten:** 50% Rapsöl (Raps), Wasser, 5% Gurken, **Hühnereieigelb**, Branntweinessig, Stärke (Mais), Stärke (**Weizen**), Speisesalz, **gelbe Senfkörner**, Zucker, Kräuter, Gewürze, Stabilisator (Xanthan E 415, Guarkernmehl E 412), Säuerungsmittel (Citronensäure E 330), Süßungsmittel (Saccharin E 954 (i)).

# Kundenspezifikation

## Erweitert

... alles  
 für Bäcker  
 und  
 Konditoren



### Nährwertangaben

		Durchschnittswert je 100 ml	Minimalwert je 100 ml	Maximalwert je 100 ml	Methode/Quelle
<b>Brennwert (kJ)</b>		1.895 kJ			berechnet (aus F, KH und EW)
<b>Brennwert (kcal)</b>		460 kcal			berechnet (aus F, KH und EW)
<b>Fett (gesamt)</b>		49 g			*
davon	Gesättigte Fettsäuren	3,7 g			*
	Einfach unges. Fettsäuren				
	Mehrfach unges. Fettsäuren				
	trans-Fettsäuren				
	Cholesterin				
<b>Kohlenhydrate</b>		4,0 g			*
davon	Zucker			0,5 g	*
	Stärke				
	Fruktose				
	Laktose				
<b>Ballaststoffe</b>					
<b>Eiweiß</b>		0,8 g			*
<b>Salz</b>		1,3 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

... alles  
 für Bäcker  
 und  
 Konditoren



		Durchschnittswert je 100 ml	Minimalwert je 100 ml	Maximalwert je 100 ml	Methode/Quelle
<b>Vitamine</b>	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				
<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.					

# 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	3.5	3.8	4.0	
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 <sub>2</sub> -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		1.000.000	
Enterobacteriaceae	KbE/g		10.000	
E. Coli	KbE/g		100	
Coliforme Keime				
Schimmelpilze	KbE/g		10.000	
Hefen	KbE/g		1.000.000	
Bazillus Cereus	KbE/g		1.000	
Koagulase-positive Staphylokokken	KbE/g		1.000	
Sporen von Sulfid reduzierenden Clostridien				
Salmonellen	KbE/ 25 g		n.n.	
Listeria Monocytogenes	KbE/ g		100	
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		Hühnereigelb	
Fische		X		
Erdnüsse		X		
Sojabohnen		X		
Milch		X		
Schalenfrüchte		X		
Sellerie		X		
Senf	X		Senfkörner	
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		X		
Kakao		X			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			
Metall			
Magnet (Sensibilität)			
Ferro (Sensibilität)			
Non-Ferro (Sensibilität)			
Anorganisch			
Anorganisch mit Röntgen			
Anorganisch mit Farbausleser			
Organisch			
Siebung (Maschenweite)			
Weitere Untersuchungen	Organoleptische/visuelle Kontrolle.		
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	5.25 l	Karton mit 6 x 875 ml Tube
Gebindegröße brutto		
Verpackungsmaterial	Tube: PE-HD / Etikett PP	

### Kennzeichnung/Rückverfolgbarkeit

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

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

### Transport- und Lagerbedingungen

Temperatur:	+2 bis +7 °C	
Relative Luftfeuchtigkeit:		
Mindesthaltbarkeit im original verschlossenen Gebinde (ab Produktion)	120 Tage	Nach dem Öffnen bei Nichtgebrauch verschlossen halten und zügig aufbrauchen.

# 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: 13.07.2012**

**Datum der letzten Änderung: 23.09.2021**

**Druckdatum: 23.09.2021**

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