

Kundenspezifikation Erweitert

Allgemeine Angaben

Produktbezeichnung BÄKO:	BÄKO Oliven grün geschnitten in Olivenöl
Produktbezeichnung Lieferant:	BÄKO Oliven grün geschnitten in Olivenöl
Artikelnummer Lieferant:	561348
GTIN:	04304823010939
STAV-Nr.:	561348
SPEC-ID:	28834
Hersteller/Lieferant:	BÄKO-ZENTRALE eG Hauptsitz Duisburg Am Kiekenbusch 4 47269 Duisburg Deutschland
Einkauf:	Frau Serpil Gün 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:	Olivenscheiben grün, gesalzen, in Olivenöl
Bezeichnung des Lebensmittels nach Weiterverarbeitung:	
Produktbeschreibung:	Oliven grün geschnitten in Olivenöl: - unter Schutzatmosphäre verpackt. - Hergestellt aus sonnengereiften und handverlesenen Oliven - Schonend in Olivenöl eingelegt - Besonders aromatisch im Geschmack GTIN Beutel: 04304823010984
Produktions-/Herkunftsland:	Marokko
Dosierungsempfehlung / Verwendungsbeschränkung:	- Ideal zum Verbacken in Brot und Brötchen - Bestens geeignet als hochwertige Zutat zu Salaten, Snacks und Pizza NUR ZUR GEWERBLICHEN WEITERVERARBEITUNG.
Gebrauchsanleitung:	Nach dem Öffnen mit dem Öl in einen luftdicht verschlossenen Pla- stikbehälter geben und bei 4-6°C lagern.

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	oval, grün-gelblich
Geruch	Arotypisch, ohne Fremdgeruch
Geschmack	Rein nach Oliven, leicht säuerlich u. salzig
Konsistenz	Nicht zäh, zartes, festes, flexibles Fruchtfleisch

Kundenspezifikation Erweitert

Eignung für bestimmte Ernährungsformen

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

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

Zutaten: 92.65% grüne Oliven, 5.3% Speisesalz, 2% Olivenöl (Olive), 0.05% Säuerungsmittel (Citronensäure E 330).

Kundenspezifikation Erweitert

Nährwertangaben

	Durch- schnitts- wert je 100 g	Minimal- wert je 100 g	Maximal- wert je 100 g	Methode/Quelle
Brennwert (kJ)	792 kJ			berechnet (aus Fett, Kohlenhydraten, Eiweiß und Ballaststoffen)
Brennwert (kcal)	193 kcal			berechnet (aus Fett, Kohlenhydraten, Eiweiß und Ballaststoffen)
Fett (gesamt)	20 g			*
davon	Gesättigte Fettsäuren	2,1 g		*
	Einfach unges. Fettsäuren			
	Mehrfach unges. Fettsäuren			
	trans-Fettsäuren			
	Cholesterin			
Kohlenhydrate			0,1 g	*
davon	Zucker		0,1 g	*
	Stärke			
	Fruktose			
	Laktose			
Ballaststoffe	3,5 g			*
Eiweiß	1,3 g			*
Salz	5,3 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)				
	Pantothenäsäure (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

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		16.5 %		
Reinheit				
Schüttgewicht				
pH-Wert	3	3.7	3.8	
Alkoholgehalt				

4.1 Schwermetalle

Parameter	Min.	Mittelwert	Max.	Methode/ Hinweis
Arsen			0.3 mg/kg	
Blei			0.09 mg/kg	
Cadmium			0.09 mg/kg	
Kupfer			0.09 mg/kg	
Quecksilber		0.6 mg/kg		

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				
Peroxid-Zahl				
Säurezahl				
Schmelzpunkt				
Anteil gehärteter Fette				

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

Kann Kerne enthalten.

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				
E. Coli	KbE/g	10	100	
Coliforme Keime	KbE/g	10	100	
Schimmelpilze	KbE/g	10	500	
Hefen	KbE/g	10		
Bazillus Cereus	KbE/g	10		
Koagulase-positive Staphylokokken				
Sporen von Sulfit reduzierenden Clostridien	KbE/g		100	
Salmonellen	KbE/ 125 g	n.n.		
Listeria Monocytogenes	KbE/ 25 g	n.n.		
Weitere Angaben	Staph. aureus: Warnwert 100 KbE/g			

Kundenspezifikation Erweitert

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	µg/kg	0,1	
Summe der Aflatoxine B1, B2, G1 und G2	µg/kg	0,1	
Summe der Fumonisine B1 und B2	µg/kg	0,4	
Zearalenon			
Aflatoxin M1			
Ochratoxin A	µg/kg	0,5	
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		×		
Krebstiere		×		
Eier		×		
Fische		×		
Erdnüsse		×		
Sojabohnen		×		
Milch		×		
Schalenfrüchte		×		
Sellerie		×		
Senf		×		
Sesamsamen		×		
Schwefeldioxid und Sulphite		×		
Lupinen		×		
Weichtiere		×		

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		×	
Krebstiere		×	
Eier		×	
Fische		×	
Erdnüsse		×	
Sojabohnen		×	
Milch		×	
Schalenfrüchte		×	
Sellerie		×	
Senf		×	
Sesamsamen		×	
Schwefeldioxid und Sulphite		×	
Lupinen		×	
Weichtiere		×	

Feld ohne Eintrag: Hierzu liegen keine Informationen vor.

Zusätzliche Allergene

	im Produkt enthalten			Kreuzkontamination möglich		
	ja	nein	Inhaltsstoff	ja	nein	Bemerkung
Laktose		×			×	
Kakao		×			×	
Glutamat (E 620 - E 625)		×			×	
Huhn		×			×	
Koriander		×			×	
Mais		×			×	
Hülsenfrüchte		×			×	
Rindfleisch		×			×	
Schweinefleisch		×			×	
Karotten		×			×	

Feld ohne Eintrag: Hierzu liegen keine Informationen vor.

Hinweise zu Allergenen

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

Hierzu liegen keine Informationen vor.

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

Qualitätssicherung

		ja	nein
Für den Produktionsprozess besteht ein HACCP-Konzept		×	
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			
Sicherheitsdatenblatt erforderlich			×
Der Produktionsbetrieb ist zertifiziert nach	ISO 9001		×
	IFS	×	
	BRC	×	
	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 kg	5 Beutel à 1000g
Gebindegröße brutto		
Verpackungsmaterial	Aluminiumbeutel, mehrlagig	

Kennzeichnung/Rückverfolgbarkeit

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

Transport- und Lagerbedingungen

Temperatur:	: kühl, < 7°C	
Relative Luftfeuchtigkeit:		
Mindesthaltbarkeit im original verschlossenen Gebinde (ab Produktion)	24 Monate	Unter Schutzatmosphäre verpackt

Kundenspezifikation Erweitert

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: 16.01.2014

Datum der letzten Änderung: 05.12.2024

Druckdatum: 05.12.2024

BÄKO-ZENTRALE eG
Am Kiekenbusch 4
47269 Duisburg
Deutschland