

Kundenspezifikation Erweitert

Allgemeine Angaben

Produktbezeichnung BÄKO:	BÄKO Topping Joghurt mit Kräutern 850ml
Produktbezeichnung Lieferant:	BÄKO Topping Joghurt mit Kräutern 850ml
Artikelnummer Lieferant:	562300
GTIN:	04304853590432
STAV-Nr.:	562300
SPEC-ID:	21202
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:	Joghurt-Zubereitung mit Kräutern
Bezeichnung des Lebensmittels nach Weiterverarbeitung:	
Produktbeschreibung:	Cremig-sahniges, weißes Topping mit ausgeprägtem Joghurtgeschmack und dezenter Kräuternote abgerundet. Anwendungsempfehlung: Ideal zum Veredeln von belegten Broten und Brötchen, Sandwiches, Wraps, Canapés, Salaten u.v.m..
Produktions-/Herkunftsland:	Deutschland
Dosierungsempfehlung / Verwendungsbeschränkung:	Verzehrfertig. Geöffnete Packung zügig aufbrauchen. Grundsätzlich für alle Verbrauchergruppen geeignet (auch für Kinder, Schwangere, alte und kranke Menschen). Ausnahmen hiervon ergeben sich ggf. aus bestimmten, in der Zutatenliste kenntlich gemachten 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



Sensorische Qualitätsmerkmale

Aussehen/Farbe	weiß mit grünen Käuertepartikeln, homogen in der Farbe und Textur
Geruch	joghurtartig
Geschmack	Joghurtsäuerlich, pikant abgerundet
Konsistenz	mäßig 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			
Halal (gem. den islamischen Speisegesetzen)			
Halal-Zertifikat vorhanden			
Koscher (gem. den jüdischen Speisegesetzen)			
Koscher-Zertifikat vorhanden			

Bio/Öko

Das Produkt ist ein "Bio"-Produkt nach EG-Öko-Basisverordnung (EG) Nr. 834/2007

ja nein

Kundenspezifikation Erweitert



Zutaten: 44% **Magermilchjoghurt**, Rapsöl (Raps), Zucker, Gurken, **Sahne (Milch)**, Wasser, **Hühnereigelb**, Branntweinessig, 1% Kräuter, modifizierte Stärke (Acetyliertes Distärkephosphat E 1414), Speisesalz, Gewürze, Stabilisator (Xanthan E 415, Guarkernmehl E 412), **Senfkörner**, getrocknetes Zitronensaftkonzentrat, Konservierungsstoff (Kaliumsorbat E 202, Natriumbenzoat E 211), Säuerungsmittel (Citronensäure E 330), Hefeextrakt, Gewürzextrakte, Weinessig, Karamellzuckersirup.

Kundenspezifikation Erweitert

Nährwertangaben

		Durchschnittswert je 100 ml	Minimalwert je 100 ml	Maximalwert je 100 ml	Methode/Quelle
Brennwert (kJ)		1.351 kJ			berechnet (aus F, KH und EW)
Brennwert (kcal)		327 kcal			berechnet (aus F, KH und EW)
Fett (gesamt)		31 g			*
davon	Gesättigte Fettsäuren	3,2 g			*
	Einfach unges. Fettsäuren				
	Mehrfach unges. Fettsäuren				
	trans-Fettsäuren				
	Cholesterin				
Kohlenhydrate		9,8 g			*
davon	Zucker	8,7 g			*
	Stärke				
	Fruktose				
	Laktose				
Ballaststoffe					
Eiweiß		2,2 g			*
Salz		0,79 g			*
Natrium					
Organische Säuren					
Mehrwertige Alkohole					
Ethylalkohol					
Salatrim					
Erythritol					

*Lieferantenangaben, gerundet in Anlehnung an die Rundungsleitlinien der Europäischen Kommission bei der Nährwertkennzeichnung von Lebensmitteln.

Kundenspezifikation Erweitert

		Durchschnittswert je 100 ml	Minimalwert je 100 ml	Maximalwert je 100 ml	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

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

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	1.000.000		
Enterobacteriaceae	KbE/g	1.000	10.000	
E. Coli	KbE/g	10	100	
Coliforme Keime				
Schimmelpilze	KbE/g	1.000	10.000	
Hefen	KbE/g	100.000	1.000.000	
Bazillus Cereus	KbE/g	100	1.000	
Koagulase-positive Staphylokokken	KbE/g	100	1.000	
Sporen von Sulfid reduzierenden Clostridien				
Salmonellen	KbE/ 25 g		n.n.	
Listeria Monocytogenes	KbE/ 25 g		100	
Weitere Angaben				

Kundenspezifikation Erweitert

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		
Krebstiere		X		
Eier	X		Hühnereieigelb	
Fische		X		
Erdnüsse		X		
Sojabohnen		X		
Milch	X		Joghurt, Sahne	
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

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	X		Magermilchjoghurt, Sahne			
Kakao		X				
Glutamat (E 620 - E 625)		X				
Huhn		X				
Koriander						
Mais						
Hülsenfrüchte	X		Guarkernmehl E 412			
Rindfleisch		X				
Schweinefleisch		X				
Karotten						

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			X
Metall			
Magnet (Sensibilität)			
Ferro (Sensibilität)			X
Non-Ferro (Sensibilität)			X
Anorganisch			
Anorganisch mit Röntgen			X
Anorganisch mit Farbausleser			X
Organisch		X	
Siebung (Maschenweite)			
Weitere Untersuchungen	Kontrollsichtung. Organoleptische Warenkontrolle: Sensorische Kontrolle der Rohware und Endprodukte.		
Sicherheitsdatenblatt erforderlich			X
Der Produktionsbetrieb ist zertifiziert nach	ISO 9001		
	IFS	X	
	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	2.55 l	3 Tuben x 850 ml je Karton
Gebindegröße brutto		
Verpackungsmaterial	Kunststoff-Keiltube: PE-HD / Etikett: PE, Karton	

Kennzeichnung/Rückverfolgbarkeit

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

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

Transport- und Lagerbedingungen

Temperatur:	Kühlware: +2 bis +7°C
Relative Luftfeuchtigkeit:	

Kundenspezifikation Erweitert

... alles
für Bäcker
und
Konditoren



Mindesthaltbarkeit im original verschlossenen Gebinde (ab Produktion)	84 Tage	Bei ungeöffneter Originalverpackung. Nach dem Öffnen kühl lagern, bei Nichtgebrauch verschlossen halten und zügig aufbrauchen.
---	---------	--

ID: 21202
Vorlage: Ver. 1.2
Daten: Ver. 4
Datum: 07.10.2021
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: 29.04.2013

Datum der letzten Änderung: 07.10.2021

Druckdatum: 07.10.2021

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