

Kundenspezifikation

Erweitert

... alles
für Bäcker
und
Konditoren



Allgemeine Angaben

| | |
|---|---|
| Produktbezeichnung BÄKO: | BÄKO Topping Basilikum-Creme 875ml |
| Produktbezeichnung Lieferant: | BÄKO Topping Basilikum-Creme 875ml |
| Artikelnummer Lieferant: | 565534 |
| GTIN: | 04304823008851 |
| STAV-Nr.: | 565534 |
| SPEC-ID: | 57145 |
| 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: | Basilikum-Creme / Basilikum-Topping |
| Bezeichnung des Lebensmittels nach Weiterverarbeitung: | Basilikumcreme |
| Produktbeschreibung: | GTIN Untereinheit (Tube): 04304823008844 ADN 565534-20191125 Kräutergrüne Salatcreme mit Basilikumpartikeln und stabilen Körperkonturen. Hergestellt unter Verwendung von Hühnereigelb und reinem Pflanzenöl. Als ideale Grundlage für Feinkostzubereitungen oder direkt zum Dippen. |
| Produktions-/Herkunftsland: | Deutschland (Lieferantensitz) |
| Dosierungsempfehlung / Verwendungsbeschränkung: | Das Produkt ist zum sofortigen Verzehr bestimmt und grundsätzlich für alle Verbrauchergruppen geeignet (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: | Bei geöffneter Verpackung schnell verbrauchen. |

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 in Farbe und Textur, Creme mit grünem Unterton und feinen Basilikumpartikeln. |
| Geruch | Arttypisch nach Basilikum. |
| Geschmack | Arttypisch, süß-säuerlich-würzig mit ausgeprägter Basiliumnote. |
| Konsistenz | Weich, aber nicht fließend, 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) | | | |
| 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

... alles
für Bäcker
und
Konditoren



Zutaten: 48% Rapsöl (Raps), Wasser, 10% Basilikum, Zucker, **Hühnereigelb**, Branntweinessig, Speisesalz, modifizierte Stärke (Acetyliertes Distärkephosphat E 1414), Zitronensaftpulver (Maltodextrin, Glukose, Säuerungsmittel (Citronensäure E 330), Zitronensaftkonzentrat), Stabilisator (Guarkernmehl E 412, Xanthan E 415), **Senfkörner**, Aroma, Gewürze, Konservierungsstoff (Kaliumsorbat E 202, Natriumbenzoat E 211).

Deklarationsempfehlung des Herstellers

Mit Konservierungstoffen.

Kundenspezifikation

Erweitert

... alles
 für Bäcker
 und
 Konditoren



Nährwertangaben

| | | Durchschnittswert je 100 g | Minimalwert je 100 g | Maximalwert je 100 g | Methode/Quelle |
|-----------------------------|----------------------------|----------------------------|----------------------|----------------------|------------------------------|
| Brennwert (kJ) | | 1.910 kJ | | | berechnet (aus F, KH und EW) |
| Brennwert (kcal) | | 464 kcal | | | berechnet (aus F, KH und EW) |
| Fett (gesamt) | | 48 g | | | * |
| davon | Gesättigte Fettsäuren | 3,6 g | | | * |
| | Einfach unges. Fettsäuren | | | | |
| | Mehrfach unges. Fettsäuren | | | | |
| | trans-Fettsäuren | | | | |
| | Cholesterin | | | | |
| Kohlenhydrate | | 6,6 g | | | * |
| davon | Zucker | 5,0 g | | | * |
| | Stärke | | | | |
| | Fruktose | | | | |
| | Laktose | | | | |
| Ballaststoffe | | | | | |
| Eiweiß | | 1,0 g | | | * |
| Salz | | 1,6 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

... 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 | | | | | |
| *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 | | | | |
| 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 | | 1.000.000 | |
| Enterobacteriaceae | KbE/g | | 10.000 | |
| E. Coli | KbE/g | | 100 | |
| Coliforme Keime | | | | |
| Schimmelpilze | KbE/g | | 1.000 | |
| 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/ 25 g | | 100 | |
| Weitere Angaben | Lieferantenangabe: Die mikrobiologischen Daten entsprechen den aktuellen mikrobiellen Richtwerten für Feinkostprodukte der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM). | | | |

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 | | |
| 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 | | | |
| 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

*Spuren durch Kreuzkontamination sind durch industrielle Hersteller nicht ausschließbar.

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

Hierzu liegen keine Informationen vor.

Bestrahlung

Das Produkt ist auf Grund der Behandlung mit ionisierenden Strahlen kennzeichnungspflichtig.

☐ ja ☒ nein

Nanotechnologie

Hierzu liegen keine Informationen vor.

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 Warenkontrolle. | |
| Sicherheitsdatenblatt erforderlich | | X |
| Der Produktionsbetrieb ist zertifiziert nach | ISO 9001 | |
| | IFS | X |
| | BRC | |
| | Weitere Zertifikate | |

Logistische Daten

Verpackung

| | | |
|---------------------|--|----------------------------|
| Gebindegröße netto | 2.625 l | Karton mit 3 x 875 ml Tube |
| Gebindegröße brutto | | |
| Verpackungsmaterial | Kunststoff-Keiltube aus PE-HD; milchig-transparent; Etikett aus PP; Schraub- kappe: grün. | |

Kennzeichnung/Rückverfolgbarkeit

| | |
|--------------------------------|---------------------|
| Kennzeichnung (Charge/Lot/MHD) | MHD, Chargennummer. |
|--------------------------------|---------------------|

Transport- und Lagerbedingungen

| | | |
|---|------------------------|------------------------------------|
| Temperatur: | Kühlware: +2 bis +7 °C | |
| Relative Luftfeuchtigkeit: | | |
| Mindesthaltbarkeit im original verschlossenen Gebinde (ab Produktion) | 100 Tage | Nach dem Öffnen 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: 13.06.2019

Datum der letzten Änderung: 30.09.2021

Druckdatum: 02.10.2021

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