

Kundenspezifikation Erweitert

... alles
für Bäcker
und
Konditoren



Allgemeine Angaben

| | |
|---|---|
| Produktbezeichnung BÄKO: | ML Waldhonig 250g |
| Produktbezeichnung Lieferant: | ML Waldhonig 250g |
| Artikelnummer Lieferant: | 721976 |
| GTIN: | 4304795004134 |
| STAV-Nr.: | 721976 |
| SPEC-ID: | 57769 |
| Hersteller/Lieferant: | BÄKO-ZENTRALE eG Hauptsitz Duisburg Am Kiekenbusch 4 47269 Duisburg Deutschland |
| 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: | Honig |
| Bezeichnung des Lebensmittels nach Weiterverarbeitung: | Honig |
| Produktbeschreibung: | Waldhonig, herb würzig. |
| Produktions-/Herkunftsland: | Mischung von Honig aus EU-Ländern und Nicht-EU-Ländern. |
| Dosierungsempfehlung / Verwendungsbeschränkung: | <p>Erklärung des Herstellers vom 4.6.18 zu GVO und Honig: Honig selbst enthält keine genveränderten Organismen. Er enthält aber natürlicherweise Pollen, die die Bienen beim Nektarsammeln mit in den Bienenstock eintragen.</p> <p>Honig, der Pollen von gentechnisch veränderten Pflanzen enthält, unterliegt seit dem Urteil des EuGH vom 6. September 2011 den Verordnungen 1829/2003 und 1830/2003 zur Zulassung und Rückverfolgbarkeit von GVO in Futter- und Lebensmitteln.</p> <p>Das EU-Parlament hat im Januar 2014 in einer Abstimmung klargestellt, dass Pollen im Honig keine Zutat sind. Damit hat das Parlament dem Vorschlag der EU-Kommission zur Regelung von GVO in Honig zugestimmt.</p> <p>Diese Regelung wurde inzwischen in einer Ergänzung zur Honi-richtlinie (2014/63/EU) auf EU-Ebene veröffentlicht und wird derzeit in den Mitgliedstaaten in das jeweilige nationale Recht überführt.</p> <p>Honig darf demnach nur Pollen von gentechnisch veränderten Pflanzen enthalten, für die es in der EU eine allgemeine Zulassung für Lebensmittel gibt.</p> <p>Eine Kennzeichnungspflicht für diese gelegentlich eingetragenen Pollen (zufällig und technisch unvermeidbar) besteht erst ab einem Schwellenwert von 0,9%. Dieser wird jedoch bei unseren Honigen nicht erreicht.</p> <p>Somit ist davon auszugehen, dass Honig GVO enthalten kann, aber nicht kennzeichnungspflichtig ist. GVO-Freiheit können wir dennoch nicht garantieren.</p> |

Kundenspezifikation Erweitert

... alles
für Bäcker
und
Konditoren



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.

Sensorische Qualitätsmerkmale

| | |
|----------------|-------------|
| Aussehen/Farbe | dunkelbraun |
| Geruch | herb-würzig |
| Geschmack | herb-würzig |
| Konsistenz | zähflüssig |

Eignung für bestimmte Ernährungsformen

| Das Produkt ist geeignet für folgende Ernährungsformen: | ja | nein | Bemerkungen |
|---|----|------|---|
| Vegan | | × | |
| Ovo-Lacto-Vegetarisch | × | | |
| Ovo-Vegetarisch | × | | |
| Lacto-Vegetarisch | × | | |
| Pescetarisch | × | | |
| Alkoholabstinent | × | | Alkohol wird nicht als Zutat eingesetzt |
| 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

ID: 57769
Vorlage: Ver. 1.2
Daten: Ver. 1
Datum: 04.04.2020
Seite 3 von 13

Kundenspezifikation

Erweitert

... alles
für Bäcker
und
Konditoren



Zutaten: 100% Honig.

Kundenspezifikation

Erweitert

... alles
 für Bäcker
 und
 Konditoren



Nährwertangaben

| | | Durchschnittswert je 100 g | Minimalwert je 100 g | Maximalwert je 100 g | Methode/Quelle |
|---|----------------------------|----------------------------|----------------------|----------------------|---|
| Brennwert (kJ) | | | | 1.201 kJ | berechnet (aus Fett, Kohlenhydraten, Eiweiß und Ballaststoffen) |
| Brennwert (kcal) | | | | 283 kcal | berechnet (aus Fett, Kohlenhydraten, Eiweiß und Ballaststoffen) |
| Fett (gesamt) | | | | 0,1 g | * |
| davon | Gesättigte Fettsäuren | | | 0,1 g | * |
| | Einfach unges. Fettsäuren | | | | |
| | Mehrfach unges. Fettsäuren | | | | |
| | trans-Fettsäuren | | | | |
| | Cholesterin | | | | |
| Kohlenhydrate | | 70 g | | | * |
| davon | Zucker | 70 g | | | * |
| | Stärke | | | | |
| | Fruktose | | | | |
| | Laktose | | | | |
| Ballaststoffe | | 0 g | | | * |
| Eiweiß | | 0,4 g | | | * |
| Salz | | 0,02 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 | | | 19 % | |
| Reinheit | | 100 % | | |
| Schüttgewicht | | | | |
| pH-Wert | 3.5 | | 5.5 | |
| 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 | | | | |
| Morphingehalt | | | | |

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 | | | | |
| Enterobacteriaceae | | | | |
| E. Coli | | | | |
| Coliforme Keime | | | | |
| Schimmelpilze | | | | |
| Hefen | | | | |
| Bazillus Cereus | | | | |
| Koagulase-positive Staphylokokken | | | | |
| Sporen von Sulfid reduzierenden Clostridien | | | | |
| Salmonellen | | | | |
| Listeria Monocytogenes | | | | |
| Weitere Angaben | Lieferantenangabe: Die mikrobiologischen Werte entsprechen den Anforderungen des LFGB und der VO (EU) 2073/2005 sowie den Empfehlungen der DGHM. Für Honig sind keine speziellen Grenzwerte festgelegt. | | | |

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 | | × | | |
| 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

... 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

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 (EG) 258/97 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) | 0,2 mm | X | |
| Weitere Untersuchungen | Lieferantenangabe: Das Risiko von Fremdkörpern wird laut HACCP-Konzept auf ein akzeptables Maß reduziert. | | |
| 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 | 2.5 kg | je Tray (10 Gläser à 250g) |
| Gebindegröße brutto | | |
| Verpackungsmaterial | Glas, Deckel (PP), Tray (Wellpappe) | |

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, Charge |
|--------------------------------|-------------|

Transport- und Lagerbedingungen

| | | |
|---|-----------|--|
| Temperatur: | 18 - 22°C | |
| Relative Luftfeuchtigkeit: | | |
| Mindesthaltbarkeit im original verschlossenen Gebinde (ab Produktion) | 2 Jahre | |

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: 30.07.2019

Datum der letzten Änderung: 30.10.2019

Druckdatum: 04.04.2020

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

Kundenspezifikation

Erweitert

... alles
für Bäcker
und
Konditoren



Allgemeine Angaben

| | |
|---|---|
| Produktbezeichnung BÄKO: | ML Akazienhonig 250g |
| Produktbezeichnung Lieferant: | ML Akazienhonig 250g |
| Artikelnummer Lieferant: | 721978 |
| GTIN: | nicht vorhanden |
| STAV-Nr.: | 721978 |
| SPEC-ID: | 59145 |
| Hersteller/Lieferant: | BÄKO-ZENTRALE eG Hauptsitz Duisburg Am Kiekenbusch 4 47269 Duisburg Deutschland |
| 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: | Honig |
| Bezeichnung des Lebensmittels nach Weiterverarbeitung: | |
| Produktbeschreibung: | Mischung von Honig aus EU- und Nicht-EU-Ländern. Durch seine Naturbelassenheit ist Honig für Säuglinge unter 12 Mo- naten nicht geeignet. |
| Produktions-/Herkunftsland: | Mischung von Honig aus EU- und Nicht-EU-Ländern. |

Kundenspezifikation

Erweitert

... alles
 für Bäcker
 und
 Konditoren



| | |
|--|--|
| Dosierungsempfehlung / Verwendungsbeschränkung: | <p>Erklärung des Herstellers vom 4.6.18 zu GVO und Honig: Honig selbst enthält keine genveränderten Organismen. Er enthält aber natürlicherweise Pollen, die die Bienen beim Nektarsammeln mit in den Bienenstock eintragen. Honig, der Pollen von gentechnisch veränderten Pflanzen enthält, unterliegt seit dem Urteil des EuGH vom 6. September 2011 den Verordnungen 1829/2003 und 1830/2003 zur Zulassung und Rückverfolgbarkeit von GVO in Futter- und Lebensmitteln. Das EU-Parlament hat im Januar 2014 in einer Abstimmung klargestellt, dass Pollen im Honig keine Zutat sind. Damit hat das Parlament dem Vorschlag der EU-Kommission zur Regelung von GVO in Honig zugestimmt. Diese Regelung wurde inzwischen in einer Ergänzung zur Honi-richtlinie (2014/63/EU) auf EU-Ebene veröffentlicht und wird derzeit in den Mitgliedstaaten in das jeweilige nationale Recht überführt. Honig darf demnach nur Pollen von gentechnisch veränderten Pflanzen enthalten, für die es in der EU eine allgemeine Zulassung für Lebensmittel gibt. Eine Kennzeichnungspflicht für diese gelegentlich eingetragenen Pollen (zufällig und technisch unvermeidbar) besteht erst ab einem Schwellenwert von 0,9%. Dieser wird jedoch bei unseren Honigen nicht erreicht. Somit ist davon auszugehen, dass Honig GVO enthalten kann, aber nicht kennzeichnungspflichtig ist. GVO-Freiheit können wir dennoch nicht garantieren.</p> |
| 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.

Sensorische Qualitätsmerkmale

| | |
|----------------|-------------|
| Aussehen/Farbe | dunkel |
| Geruch | herb-würzig |
| Geschmack | herb-würzig |
| Konsistenz | herb-würzig |

Eignung für bestimmte Ernährungsformen

| Das Produkt ist geeignet für folgende Ernährungsformen: | ja | nein | Bemerkungen |
|---|----|------|---|
| Vegan | | × | |
| Ovo-Lacto-Vegetarisch | × | | |
| Ovo-Vegetarisch | × | | |
| Lacto-Vegetarisch | × | | |
| Pescetarisch | × | | |
| Alkoholabstinent | × | | Alkohol wird nicht als Zutat eingesetzt |
| Halal (gem. den islamischen Speisegesetzen) | | × | |
| Halal-Zertifikat vorhanden | | × | |
| Koscher (gem. den jüdischen Speisegesetzen) | | × | |
| Koscher-Zertifikat vorhanden | | × | |

ID: 59145
Vorlage: Ver. 1.2
Daten: Ver. 2
Datum: 04.04.2020
Seite 3 von 14

Kundenspezifikation

Erweitert

... alles
für Bäcker
und
Konditoren



Bio/Öko

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

☐ ja ☒ nein

ID: 59145
Vorlage: Ver. 1.2
Daten: Ver. 2
Datum: 04.04.2020
Seite 4 von 14

Kundenspezifikation Erweitert

... alles
für Bäcker
und
Konditoren



Zutaten: 100% Honig.

Kundenspezifikation

Erweitert

... alles
 für Bäcker
 und
 Konditoren



Nährwertangaben

| | | Durchschnittswert je 100 g | Minimalwert je 100 g | Maximalwert je 100 g | Methode/Quelle |
|---|----------------------------|----------------------------|----------------------|----------------------|---|
| Brennwert (kJ) | | | | 1.201 kJ | berechnet (aus Fett, Kohlenhydraten, Eiweiß und Ballaststoffen) |
| Brennwert (kcal) | | | | 283 kcal | berechnet (aus Fett, Kohlenhydraten, Eiweiß und Ballaststoffen) |
| Fett (gesamt) | | | | 0,1 g | * |
| davon | Gesättigte Fettsäuren | | | 0,1 g | * |
| | Einfach unges. Fettsäuren | | | | |
| | Mehrfach unges. Fettsäuren | | | | |
| | trans-Fettsäuren | | | | |
| | Cholesterin | | | | |
| Kohlenhydrate | | 70 g | | | * |
| davon | Zucker | 70 g | | | * |
| | Stärke | | | | |
| | Fruktose | | | | |
| | Laktose | | | | |
| Ballaststoffe | | 0 g | | | * |
| Eiweiß | | 0,4 g | | | * |
| Salz | | 0,02 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 | | | 19 % | |
| Reinheit | | 100 % | | |
| Schüttgewicht | | | | |
| pH-Wert | 3.5 | | 5.5 | |
| 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 | | | | |
| Morphingehalt | | | | |

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 | | | | |
| Enterobacteriaceae | | | | |
| E. Coli | | | | |
| Coliforme Keime | | | | |
| Schimmelpilze | | | | |
| Hefen | | | | |
| Bazillus Cereus | | | | |
| Koagulase-positive Staphylokokken | | | | |
| Sporen von Sulfid reduzierenden Clostridien | | | | |
| Salmonellen | | | | |
| Listeria Monocytogenes | | | | |
| Weitere Angaben | Lieferantenangabe: Die mikrobiologischen Werte entsprechen den Anforderungen des LFGB und der VO (EU) 2073/2005 sowie den Empfehlungen der DGHM. Für Honig sind keine speziellen Grenzwerte festgelegt. | | | |

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 | | × | | |
| 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

... 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

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 (EG) 258/97 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 | | × | |
| 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) | 0,2 mm | × | |
| Weitere Untersuchungen | Lieferantenangabe: Das Risiko von Fremdkörpern wird laut HACCP-Konzept auf ein akzeptables Maß reduziert. | | |
| Sicherheitsdatenblatt erforderlich | | | × |
| Der Produktionsbetrieb ist zertifiziert nach | ISO 9001 | | |
| | IFS | × | |
| | BRC | | |
| | Weitere Zertifikate | | |

Logistische Daten

Verpackung

| | | |
|---------------------|-------------------------------------|----------------------------|
| Gebindegröße netto | 2.5 kg | je Tray (10 Gläser à 250g) |
| Gebindegröße brutto | | |
| Verpackungsmaterial | Glas, Deckel (PP), Tray (Wellpappe) | |

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, Charge |
|--------------------------------|-------------|

Transport- und Lagerbedingungen

| | | |
|---|------------|--|
| Temperatur: | 18 - 22 °C | |
| Relative Luftfeuchtigkeit: | | |
| Mindesthaltbarkeit im original verschlossenen Gebinde (ab Produktion) | 2 Jahre | |

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: 30.10.2019

Datum der letzten Änderung: 30.10.2019

Druckdatum: 04.04.2020

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

Kundenspezifikation

Erweitert

... alles
für Bäcker
und
Konditoren



Allgemeine Angaben

| | |
|---|--|
| Produktbezeichnung BÄKO: | Meisterland Imkerhonig 250g |
| Produktbezeichnung Lieferant: | Meisterland Imkerhonig 250g |
| Artikelnummer Lieferant: | 721977 |
| GTIN: | 04304795004172 |
| STAV-Nr.: | 721977 |
| SPEC-ID: | 18348 |
| Hersteller/Lieferant: | BÄKO-ZENTRALE eG Hauptsitz Duisburg Am Kiekenbusch 4 47269 Duisburg Deutschland |
| 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: | Honig, Blütenhonig, zähflüssig |
| Bezeichnung des Lebensmittels nach Weiterverarbeitung: | Honig |
| Produktbeschreibung: | Honig: feinaromatisch, süß, nach Honig, ohne Fremdgeschmack, zähflüssig Durch seine Naturbelassenheit ist Honig für Säuglinge unter 12 Mo- naten nicht geeignet. GTIN Glas: 04304795004165 |
| Produktions-/Herkunftsland: | Mischung von Honig aus EU-Ländern und Nicht-EU-Ländern |

Kundenspezifikation

Erweitert

... alles
 für Bäcker
 und
 Konditoren



| | |
|--|--|
| Dosierungsempfehlung / Verwendungsbeschränkung: | <p>Erklärung des Herstellers vom 4.6.18 zu GVO und Honig: Honig selbst enthält keine genveränderten Organismen. Er enthält aber natürlicherweise Pollen, die die Bienen beim Nektarsammeln mit in den Bienenstock eintragen. Honig, der Pollen von gentechnisch veränderten Pflanzen enthält, unterliegt seit dem Urteil des EuGH vom 6. September 2011 den Verordnungen 1829/2003 und 1830/2003 zur Zulassung und Rückverfolgbarkeit von GVO in Futter- und Lebensmitteln. Das EU-Parlament hat im Januar 2014 in einer Abstimmung klargestellt, dass Pollen im Honig keine Zutat sind. Damit hat das Parlament dem Vorschlag der EU-Kommission zur Regelung von GVO in Honig zugestimmt. Diese Regelung wurde inzwischen in einer Ergänzung zur Honi-richtlinie (2014/63/EU) auf EU-Ebene veröffentlicht und wird derzeit in den Mitgliedstaaten in das jeweilige nationale Recht überführt. Honig darf demnach nur Pollen von gentechnisch veränderten Pflanzen enthalten, für die es in der EU eine allgemeine Zulassung für Lebensmittel gibt. Eine Kennzeichnungspflicht für diese gelegentlich eingetragenen Pollen (zufällig und technisch unvermeidbar) besteht erst ab einem Schwellenwert von 0,9%. Dieser wird jedoch bei unseren Honigen nicht erreicht. Somit ist davon auszugehen, dass Honig GVO enthalten kann, aber nicht kennzeichnungspflichtig ist. GVO-Freiheit können wir dennoch nicht garantieren.</p> |
| 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.

Sensorische Qualitätsmerkmale

| | |
|----------------|--|
| Aussehen/Farbe | goldflüssig |
| Geruch | süß, nach Honig, ohne Fremdgeruch |
| Geschmack | feinaromatisch, süß, nach Honig, ohne Fremdgeschmack |
| Konsistenz | zähflüssig |

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 | | Lieferantenangabe |
| Halal (gem. den islamischen Speisegesetzen) | | | Lieferantenangabe |
| Halal-Zertifikat vorhanden | | X | |
| Koscher (gem. den jüdischen Speisegesetzen) | X | | |
| Koscher-Zertifikat vorhanden | X | | |

ID: 18348
Vorlage: Ver. 1.2
Daten: Ver. 8
Datum: 06.03.2021
Seite 3 von 15

Kundenspezifikation

Erweitert

... alles
für Bäcker
und
Konditoren



Bio/Öko

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

☐ ja ☒ nein

ID: 18348
Vorlage: Ver. 1.2
Daten: Ver. 8
Datum: 06.03.2021
Seite 4 von 15

Kundenspezifikation

Erweitert

... alles
für Bäcker
und
Konditoren



Zutaten: 100% Honig, Blütenhonig, zähflüssig.

Deklarationsempfehlung des Herstellers

Honig.

Kundenspezifikation

Erweitert

... alles
 für Bäcker
 und
 Konditoren



Nährwertangaben

| | | Durchschnittswert je 100 g | Minimalwert je 100 g | Maximalwert je 100 g | Methode/Quelle |
|-----------------------------|----------------------------|----------------------------|----------------------|----------------------|------------------------------|
| Brennwert (kJ) | | | | 1.287 kJ | berechnet (aus F, KH und EW) |
| Brennwert (kcal) | | | | 303 kcal | berechnet (aus F, KH und EW) |
| Fett (gesamt) | | | | 0,1 g | Lieferantenangabe |
| davon | Gesättigte Fettsäuren | | | 0,1 g | Lieferantenangabe |
| | Einfach unges. Fettsäuren | | | | |
| | Mehrfach unges. Fettsäuren | | | | |
| | trans-Fettsäuren | | | | |
| | Cholesterin | | | | |
| Kohlenhydrate | | 75,1 g | | | Lieferantenangabe |
| davon | Zucker | 75,1 g | | | Lieferantenangabe |
| | Stärke | | | | |
| | Fruktose | | | | |
| | Laktose | | | | |
| Ballaststoffe | | | | | |
| Eiweiß | | 0,4 g | | | Lieferantenangabe |
| Salz | | 0,02 g | | | Lieferantenangabe |
| Natrium | | 7 mg | | | Lieferantenangabe |
| Organische Säuren | | | | | |
| Mehrwertige Alkohole | | | | | |
| Ethylalkohol | | | | | |
| Salatrimis | | | | | |
| Erythritol | | | | | |

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 | | | | | |

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 | | | 19 % | |
| Reinheit | | 100 % | | |
| Schüttgewicht | | | | |
| pH-Wert | 3.5 | | 5.5 | |
| 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 | | | | |
| Enterobacteriaceae | | | | |
| E. Coli | | | | |
| Coliforme Keime | | | | |
| Schimmelpilze | | | | |
| Hefen | | | | |
| Bazillus Cereus | | | | |
| Koagulase-positive Staphylokokken | | | | |
| Sporen von Sulfid reduzierenden Clostridien | | | | |
| Salmonellen | | | | |
| Listeria Monocytogenes | | | | |
| Weitere Angaben | Lieferantenangabe: Die mikrobiologischen Werte entsprechen den Anforderungen des LFGB und der VO (EU) 2073/2005 sowie den Empfehlungen der DGHM. Für Honig sind keine speziellen Grenzwerte festgelegt. | | | |

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 | | |
| 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.

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 | | | | |
| 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

... 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 (EG) 258/97 fällt.

☐ ja ☒ nein

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 | | X | |
| Metall | | | X |
| Magnet (Sensibilität) | | | |
| Ferro (Sensibilität) | | | |
| Non-Ferro (Sensibilität) | | | |
| Anorganisch | | | X |
| Anorganisch mit Röntgen | | | |
| Anorganisch mit Farbausleser | | | |
| Organisch | | | X |
| Siebung (Maschenweite) | 0,1 mm | X | |
| Weitere Untersuchungen | Lieferantenangabe: Das Risiko von Fremdkörpern wird laut HACCP-Konzept auf ein akzeptables Maß reduziert. | | |
| 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 | 2.5 kg | je Tray (10 Gläser à 250 g) |
| Gebindegröße brutto | | |
| Verpackungsmaterial | Glas, Wellpappe | |

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; Charge alphanumerisch (Beispiel: A202021) |
|--------------------------------|---|

Transport- und Lagerbedingungen

| | |
|----------------------------|---------|
| Temperatur: | 18-22°C |
| Relative Luftfeuchtigkeit: | |

ID: 18348
Vorlage: Ver. 1.2
Daten: Ver. 8
Datum: 06.03.2021
Seite 14 von 15

Kundenspezifikation

Erweitert

... alles
für Bäcker
und
Konditoren



| | | |
|--|---------|--|
| Mindesthaltbarkeit im original verschlossenen Gebinde (ab Produktion) | 2 Jahre | |
|--|---------|--|

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: 07.02.2013

Datum der letzten Änderung: 30.10.2019

Druckdatum: 06.03.2021

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