

Kundenspezifikation Erweitert

Allgemeine Angaben

Produktbezeichnung BÄKO:	BÄKO Knäcke Classic 3-Saat 200g
Produktbezeichnung Lieferant:	BÄKO Knäcke Classic 3-Saat 200g
Artikelnummer Lieferant:	763729
GTIN:	4304795007012
STAV-Nr.:	763729
SPEC-ID:	18151
Hersteller/Lieferant:	BÄKO-ZENTRALE eG Hauptsitz Duisburg Am Kiekenbusch 4 47269 Duisburg Deutschland
Einkauf:	Herr Edzard Haddinga info@baeko.de Telefon: 0049 (0) 203 7684 - 0 Telefax: 0049 (0) 203 / 76 81 – 018
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:	Weizenvollkorn-Knäckebrot mit Ölsaaten
Bezeichnung des Lebensmittels nach Weiterverarbeitung:	
Produktbeschreibung:	DE-ÖKO-006; EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft
Produktions-/Herkunftsland:	Deutschland (Lieferantensitz)
Dosierungsempfehlung / Verwendungsbeschränkung:	
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	Hellbraune, rechteckige Vollkornknäckebrotscheiben bestreut mit Sonnenblumenkernen, Sesam und Leinsaat
Geruch	Aromatisch, nach gebackenen Getreideprodukten
Geschmack	Aromatisch, nach gebackenen Getreideprodukten und Ölsaaten
Konsistenz	Knusprig

Kundenspezifikation Erweitert

Eignung für bestimmte Ernährungsformen

Das Produkt ist geeignet für folgende Ernährungsformen:	ja	nein	Bemerkungen
Vegan	X		Lieferantenangabe: Bezogen auf die Zutaten. Kann jedoch Spuren von Milch enthalten.
Ovo-Lacto-Vegetarisch	X		
Ovo-Vegetarisch	X		Lieferantenangabe: Bezogen auf die Zutaten. Kann jedoch Spuren von Milch enthalten.
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

Zutaten: 68% Weizenvollkornmehl, 13% Sonnenblumenkerne, 11% Sesamsamen, 9% Leinsamen, 3% natives Olivenöl extra (Olive), Meersalz, Hefe, Gerstenmalzextrakt, getrockneter Vollkornsauerteig (Roggen).

Kundenspezifikation Erweitert

Nährwertangaben

	Durch- schnitts- wert je 100 g	Minimal- wert je 100 g	Maximal- wert je 100 g	Methode/Quelle
Brennwert (kJ)	1.862 kJ			berechnet (aus Fett, Kohlenhydraten, Eiweiß und Ballaststoffen)
Brennwert (kcal)	445 kcal			berechnet (aus Fett, Kohlenhydraten, Eiweiß und Ballaststoffen)
Fett (gesamt)	19 g			*
davon	Gesättigte Fettsäuren	2,8 g		*
	Einfach unges. Fettsäuren			
	Mehrfach unges. Fettsäuren			
	trans-Fettsäuren			
	Cholesterin			
Kohlenhydrate	47 g			*
davon	Zucker	2,2 g		*
	Stärke			
	Fruktose			
	Laktose			
Ballaststoffe	11 g			*
Eiweiß	16 g			*
Salz	2,1 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					Lieferantenangabe
*Lieferantenangaben, gerundet in Anlehnung an die Rundungsleitlinien der Europäischen Kommission bei der Nährwertkennzeichnung von Lebensmitteln.					

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			10 %	Lieferantenangabe
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				

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

aw-Wert: < 0,6

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		10.000	Lieferantenangabe: Aerobe Keimzahl
Enterobacteriaceae				
E. Coli	KbE/g		100	
Coliforme Keime				
Schimmelpilze	KbE/g		100	
Hefen	KbE/g		100	
Bazillus Cereus				
Koagulase-positive Staphylokokken				
Sporen von Sulfit reduzierenden Clostridien				
Salmonellen	KbE/ 25 g		n.n.	
Listeria Monocytogenes				
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	×		Weizenvollkornmehl, Gerstenmalzextrakt, Roggen	
Krebstiere		×		
Eier		×		
Fische		×		
Erdnüsse		×		
Sojabohnen		×		
Milch		×		
Schalenfrüchte		×		
Sellerie		×		
Senf		×		
Sesamsamen	×		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	×		Es werden im Betrieb alle glutenhaltigen Getreide (Weizen, Dinkel, Roggen, Hafer und Gerste) verarbeitet.
Krebstiere		×	
Eier		×	
Fische		×	
Erdnüsse		×	
Sojabohnen		×	
Milch	×		Milcherzeugnisse
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

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

Qualitätssicherung

		ja	nein
Für den Produktionsprozess besteht ein HACCP-Konzept		×	
Das Produkt ist auf Fremdkörper detektiert/geprüft		×	
Metall		×	
Magnet (Sensibilität)	Prüfkörper Stainless Steel (SS) und nicht Magnet wird verwendet, Sensibilität: 2 mm)	×	
Ferro (Sensibilität)	1,5 mm	×	
Non-Ferro (Sensibilität)	2,0 mm	×	
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		EU-Bio für Bio-Produkte

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 kg	10 Packungen à 0,2 kg
Gebindegröße brutto	2.0358 kg	10 Packungen à 0,20358 kg
Verpackungsmaterial	Folie BOPP 35µ + Kunststoffclip + beiliegendes Zutatenetikett, Pappkarton	

Kennzeichnung/Rückverfolgbarkeit

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

Kennzeichnung (Charge/Lot/MHD)	Charge: Bestehend aus sortenspezifischer Buchstabenkombination und 6-stelliger verschlüsselter Zahlenfolge, welche für den Produktionstag steht (z.B. 382232, 38-20=Jahr, 22-20=Monat, 32-20=Tag d.h. 12.02.18).
--------------------------------	--

Transport- und Lagerbedingungen

Temperatur:	vor Wärme schützen
Relative Luftfeuchtigkeit:	trocken

Kundenspezifikation Erweitert

Mindesthaltbarkeit im original verschlossenen Gebinde (ab Produktion)	180 Tage	keine direkte Sonneneinstrahlung
---	----------	----------------------------------

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: 01.02.2013

Datum der letzten Änderung: 24.11.2021

Druckdatum: 24.11.2021

BÄKO-ZENTRALE eG
Am Kiekenbusch 4
47269 Duisburg
Deutschland