

# Kundenspezifikation

## Erweitert

... alles  
für Bäcker  
und  
Konditoren



### Allgemeine Angaben

|   |   |
|---|---|
| Produktbezeichnung BÄKO:                                  | ML Glutenfreies Reisbrot  |
| Produktbezeichnung Lieferant:                             | ML Glutenfreies Reisbrot  |
| Artikelnummer Lieferant:                                  | 764231  |
| GTIN:   | 04304795004264  |
| STAV-Nr.:   | 764231  |
| SPEC-ID:  | 52856   |
| Hersteller/Lieferant:                                     | BÄKO-ZENTRALE eG<br>Hauptsitz Duisburg<br>Am Kiekenbusch 4<br>47269 Duisburg<br>Deutschland   |
| Bezeichnung des Lebensmittels<br>gem. LMIV:               | Glutenfreies Reisbrot   |
| Bezeichnung des Lebensmittels<br>nach Weiterverarbeitung: |   |
| Produktbeschreibung:                                      | <ul style="list-style-type: none"><li>- Glutenfrei (&lt; 20ppm)</li><li>- Aus Vollreis mit Keimling und Silberhäutchen</li><li>- Für die besondere Ernährung bei Zöliakie und Weizenallergie</li><li>- Ohne Zugabe von tierischem Eiweiß</li><li>- Lactosefrei (&lt; 100ppm)</li><li>- Ballaststoffquelle</li></ul> |
| Produktions-/Herkunftsland:                               | Deutschland   |
| Dosierungsempfehlung /<br>Verwendungsbeschränkung:        | Zum direkten Verzehr geeignet.  |
| 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 | Gelb-braun           |
| Geruch         | Aromatisch nach Reis |
| Geschmack      | Aromatisch nach Reis |
| Konsistenz     | Weiche Krume         |

# Kundenspezifikation Erweitert

... alles  
für Bäcker  
und  
Konditoren



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

## 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:** 59% Getreideerzeugnisse ( 38% Vollkornreis, geschrotet, 9% Hirse, Körner, 6% geschroteter Buchweizen, 6% geschroteter Mais), Wasser, **Lupinenmehl**, 4% Sonnenblumenkerne, Verdickungsmittel (Guarkernmehl E 412), Hefe, Speisesalz, Karamellsirup (Glukosesirup, Zucker).

# Kundenspezifikation

## Erweitert

... alles  
 für Bäcker  
 und  
 Konditoren



### Nährwertangaben

|                             |                            | Durchschnittswert je 100 g | Minimalwert je 100 g | Maximalwert je 100 g | Methode/Quelle |
|-----------------------------|----------------------------|----------------------------|----------------------|----------------------|----------------|
| <b>Brennwert (kJ)</b>       |                            | 883 kJ                     |                      |                      | *              |
| <b>Brennwert (kcal)</b>     |                            | 209 kcal                   |                      |                      | *              |
| <b>Fett (gesamt)</b>        |                            | 3,7 g                      |                      |                      | *              |
| davon                       | Gesättigte Fettsäuren      | 0,5 g                      |                      |                      | *              |
|                             | Einfach unges. Fettsäuren  |                            |                      |                      |                |
|                             | Mehrfach unges. Fettsäuren |                            |                      |                      |                |
|                             | trans-Fettsäuren           |                            |                      |                      |                |
|                             | Cholesterin                |                            |                      |                      |                |
| <b>Kohlenhydrate</b>        |                            | 35 g                       |                      |                      | *              |
| davon                       | Zucker                     | 1,2 g                      |                      |                      | *              |
|                             | Stärke                     |                            |                      |                      |                |
|                             | Fruktose                   |                            |                      |                      |                |
|                             | Laktose                    |                            |                      |                      |                |
| <b>Ballaststoffe</b>        |                            | 4,3 g                      |                      |                      | *              |
| <b>Eiweiß</b>               |                            | 6,2 g                      |                      |                      | *              |
| <b>Salz</b>                 |                            | 0,95 g                     |                      |                      | *              |
| <b>Natrium</b>              |                            |                            |                      |                      |                |
| <b>Organische Säuren</b>    |                            |                            |                      |                      |                |
| <b>Mehrwertige Alkohole</b> |                            |                            |                      |                      |                |
| <b>Ethylalkohol</b>         |                            |                            |                      |                      |                |
| <b>Salatrimis</b>           |                            |                            |                      |                      |                |
| <b>Erythritol</b>           |                            |                            |                      |                      |                |

# Kundenspezifikation

## Erweitert

... alles  
 für Bäcker  
 und  
 Konditoren



|   |                     | Durchschnittswert je 100 g | Minimalwert je 100 g | Maximalwert je 100 g | Methode/Quelle |
|---|---------------------|----------------------------|----------------------|----------------------|----------------|
| <b>Vitamine</b>                         | 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           |                            |                      |                      |                |
| <b>Mineralstoffe und Spurenelemente</b> | Kalium              |                            |                      |                      |                |
|   | Chlorid             |                            |                      |                      |                |
|   | Calcium             |                            |                      |                      |                |
|   | Phosphor            |                            |                      |                      |                |
|   | Magnesium           |                            |                      |                      |                |
|   | Eisen               |                            |                      |                      |                |
|   | Zink                |                            |                      |                      |                |
|   | Kupfer              |                            |                      |                      |                |
|   | Mangan              |                            |                      |                      |                |
|   | Fluor               |                            |                      |                      |                |
|   | Selen               |                            |                      |                      |                |
|   | Chrom               |                            |                      |                      |                |
|   | Molybdän            |                            |                      |                      |                |
|   | Iod                 |                            |                      |                      |                |
| <b>Broteinheiten</b>                    |                     |                            |                      |                      |                |

# 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/<br>Hinweis |
|---------------|------|------------|------|---------------------|
| Wassergehalt  | 42 % | 45 %       | 48 % |                     |
| Reinheit      |      |            |      |                     |
| Schüttgewicht |      |            |      |                     |
| pH-Wert       | 4.3  | 4.6        | 5.0  |                     |
| Alkoholgehalt |      |            |      |                     |

#### 4.1 Schwermetalle

| Parameter   | Min. | Mittelwert | Max. | Methode/<br>Hinweis |
|-------------|------|------------|------|---------------------|
| Arsen       |      |            |      |                     |
| Blei        |      |            |      |                     |
| Cadmium     |      |            |      |                     |
| Kupfer      |      |            |      |                     |
| Quecksilber |      |            |      |                     |

#### 4.2 Angaben für Getreide- und Stärkerzeugnisse

| Parameter               | Min. | Mittelwert | Max. | Methode/<br>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/<br>Hinweis |
|--------------------|------|------------|------|---------------------|
| Freie Fettsäuren   |      |            |      |                     |
| Peroxidzahl        |      |            |      |                     |
| Siebanalyse        |      |            |      |                     |
| Bruchanteil        |      |            |      |                     |
| Morphinäquivalente |      |            |      |                     |

### 4.4 Angaben für Kakao und Kakaoerzeugnisse

| Parameter                                 | Min. | Mittelwert | Max. | Methode/<br>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/<br>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/<br>Hinweis |
|-------------------------|------|------------|------|---------------------|
| Nettogewicht            |      |            |      |                     |
| Abtropfgewicht          |      |            |      |                     |
| Zuckergehalt            |      |            |      |                     |
| Fruchtanteil            |      |            |      |                     |
| Früchte pro 100 g       |      |            |      |                     |
| Früchte pro Dose        |      |            |      |                     |
| Vakuum (bei Konserven)  |      |            |      |                     |
| SO <sub>2</sub> -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-<br>oder<br>Warnwert | Untersuchungsmethode |
|---|---------|--------|----------------------------|----------------------|
| Aerobe mesophile Keimzahl                   | KbE/g   | 10.000 |                            |                      |
| Enterobacteriaceae                          | KbE/g   | 100    |                            |                      |
| E. Coli                                     | KbE/g   | 50     |                            |                      |
| Coliforme Keime                             | KbE/g   | 100    |                            |                      |
| Schimmelpilze                               | KbE/g   | 1.000  |                            |                      |
| Hefen                                       | KbE/g   | 1.000  |                            |                      |
| Bazillus Cereus                             |         |        |                            |                      |
| Koagulase-positive Staphylokokken           |         |        |                            |                      |
| Sporen von Sulfid reduzierenden Clostridien |         |        |                            |                      |
| Salmonellen                                 |         |        |                            |                      |
| Listeria Monocytogenes                      |         |        |                            |                      |
| Weitere Angaben                             |         |        |                            |                      |



# 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                    |      | Lupinenmehl  |           |
| 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      |                            |      | im Betrieb vorhanden   |
| Krebstiere                  |                            | X    |  |
| Eier                        |                            |      | im Betrieb vorhanden   |
| Fische                      |                            | X    |  |
| Erdnüsse                    |                            | X    |  |
| Sojabohnen                  |                            | X    |  |
| Milch                       |                            | X    |  |
| Schalenfrüchte              |                            |      | im Betrieb vorhanden: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien |
| Sellerie                    |                            | X    |  |
| Senf                        |                            | X    |  |
| Sesamsamen                  |                            | X    |  |
| Schwefeldioxid und Sulphite |                            | X    |  |
| Lupinen                     |                            |      |  |
| 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    |                  |                            |      | im Betrieb vorhanden      |
| Glutamat (E 620 - E 625) |                      | X    |                  |                            |      |                           |
| Huhn                     |                      | X    |                  |                            |      |                           |
| Koriander                |                      | X    |                  |                            |      | im Betrieb vorhanden      |
| Mais                     | X                    |      | Mais, geschrotet |                            |      |                           |
| Hülsenfrüchte            |                      | X    |                  | X                          |      | Auf der Linie verarbeitet |
| Rindfleisch              |                      | X    |                  |                            |      |                           |
| Schweinefleisch          |                      | X    |                  |                            |      |                           |
| Karotten                 |                      | X    |                  | X                          |      | Auf der Linie verarbeitet |

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   |  |    |      |
| Metall   |  |    |      |
| Magnet (Sensibilität)                                |  |    |      |
| Ferro (Sensibilität)                                 |  |    |      |
| Non-Ferro (Sensibilität)                             |  |    |      |
| Anorganisch  |  | X  |      |
| Anorganisch mit Röntgen                              |  | X  |      |
| Anorganisch mit Farbausleser                         |  |    |      |
| Organisch  |  |    |      |
| Siebung (Maschenweite)                               |  |    |      |
| Weitere Untersuchungen                               | Organoleptische Warenkontrolle, Glaspolitik. |    |      |
| Sicherheitsdatenblatt erforderlich                   |  |    | X    |
| Der Produktionsbetrieb ist zertifiziert nach         | ISO 9001                                     |    |      |
|  | IFS  | X  |      |
|  | BRC  |    |      |
|  | Weitere Zertifikate                          |    |      |

## Logistische Daten

### Verpackung

|                     |                                |           |
|---------------------|--------------------------------|-----------|
| Gebindegröße netto  | 3 kg                           | 6 x 500 g |
| Gebindegröße brutto |                                |           |
| Verpackungsmaterial | Karton, LD-PE Folie, OPP-Folie |           |

### Kennzeichnung/Rückverfolgbarkeit

|                                |  |
|--------------------------------|--|
| Kennzeichnung (Charge/Lot/MHD) | Chargenkennzeichnung:<br>NVE-Etikett auf jeder Palette.<br>L-Nummer auf jeder Packung. Aufbau: L, Maschine, Jahr, julianischer Tag, Zeit.<br>Trayaufkleber mit EAN 128 auf jedem Tray. |
|--------------------------------|--|

### Transport- und Lagerbedingungen

|                            |                  |
|----------------------------|------------------|
| Temperatur:                | ideal 16 - 24 °C |
| Relative Luftfeuchtigkeit: |                  |

ID: 52856  
Vorlage: Ver. 1.2  
Daten: Ver. 2  
Datum: 26.11.2020  
Seite 13 von 14

# Kundenspezifikation

## Erweitert

... alles  
für Bäcker  
und  
Konditoren



|  |          |   |
|--|----------|---|
| Mindesthaltbarkeit im original<br>verschlossenen Gebinde (ab Produktion) | 6 Monate | Vor direkter Sonneneinstrahlung,<br>Wärmequellen und Frost schützen.<br>Nicht zu trockene Lagerung bei 16<br>- 24 °C ist vorteilhaft. |
|--|----------|---|

# 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: 04.02.2019**

**Datum der letzten Änderung: 26.11.2020**

**Druckdatum: 26.11.2020**

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