

Kundenspezifikation Erweitert

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 Hauptsitz Duisburg Am Kiekenbusch 4 47269 Duisburg Deutschland
Bezeichnung des Lebensmittels gem. LMIV:	Glutenfreies Reisbrot
Bezeichnung des Lebensmittels nach Weiterverarbeitung:	
Produktbeschreibung:	<ul style="list-style-type: none">- Glutenfrei (< 20ppm)- Aus Vollreis mit Keimling und Silberhäutchen- Für die besondere Ernährung bei Zöliakie und Weizenallergie- Ohne Zugabe von tierischem Eiweiß- Lactosefrei (< 100ppm)- Ballaststoffquelle
Produktions-/Herkunftsland:	Deutschland
Dosierungsempfehlung / 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

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

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

Nährwertangaben

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

Kundenspezifikation Erweitert

		Durch-schnitts-wert je 100 g	Minimal-wert je 100 g	Maximal-wert 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					

Kundenspezifikation Erweitert

Chemisch-physikalische Kennzahlen

Die Anwesenheit von Fremdkörpern (organisch und anorganisch) gilt nach dem Stand der Technik als ausgeschlossen. Gesetzlich geltende Grenzwerte zu Höchstmengen an Rückständen und Kontaminanten wie Mykotoxinen, Schwermetallen, Pestiziden, Tierarzneimittelrückständen und Radioaktivität werden eingehalten.

Parameter	Min.	Mittelwert	Max.	Methode/ Hinweis
Wassergehalt	42 %	45 %	48 %	
Reinheit				
Schüttgewicht				
pH-Wert	4.3	4.6	5.0	
Alkoholgehalt				

4.1 Schwermetalle

Parameter	Min.	Mittelwert	Max.	Methode/ Hinweis
Arsen				
Blei				
Cadmium				
Kupfer				
Quecksilber				

4.2 Angaben für Getreide- und Stärkerzeugnisse

Parameter	Min.	Mittelwert	Max.	Methode/ Hinweis
Fallzahl				
Proteingehalt				
Feuchtkleber				
Sedimentationswert				
Wasseraufnahmefähigkeit				
Feinanteil < 100 µg				
Stärkegehalt				
Asche/Mineralstoffe				
Ascorbinsäuregehalt				
Dextrose-Äquivalent				

Kundenspezifikation Erweitert

4.3 Angaben für Saaten und Schalenfrüchte

Parameter	Min.	Mittelwert	Max.	Methode/ Hinweis
Freie Fettsäuren				
Peroxidzahl				
Siebanalyse				
Bruchanteil				
Morphinäquivalente				

4.4 Angaben für Kakao und Kakaoerzeugnisse

Parameter	Min.	Mittelwert	Max.	Methode/ Hinweis
Viskosität				
Schmelzpunkt				
Anteil gehärteter Fette				
Korngröße				
Gesamtkakaotrockenmasse				
Fettfreie Kakaotrockenmasse				
Kakaobutter				
Milchfett				
Gesamtmilchtrockenmasse				
Gesamtgehalt an Kakaobutter und Milchfett				

4.5 Angaben für Fette und Öle

Parameter	Min.	Mittelwert	Max.	Methode/ Hinweis
Freie Fettsäuren				
Peroxid-Zahl				
Säurezahl				
Schmelzpunkt				
Anteil gehärteter Fette				

Kundenspezifikation Erweitert

4.6 Angaben für Gemüse, Früchte und Fruchtzubereitungen

Parameter	Min.	Mittelwert	Max.	Methode/ Hinweis
Nettogewicht				
Abtropfgewicht				
Zuckergehalt				
Fruchtanteil				
Früchte pro 100 g				
Früchte pro Dose				
Vakuum (bei Konserven)				
SO ₂ -Gehalt				
Ascorbinsäuregehalt				

4.7 Weitere Angaben

Mikrobiologische Grenzwerte

Die mikrobiologischen Werte entsprechen den Anforderungen des LFGB, der VO (EG) 2073/2005 über mikrobiologische Werte für Lebensmittel bzw. den Empfehlungen der DGHM (Deutsche Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie), soweit anwendbar.

Mikrobiologische Grenzwerte	Einheit	Wert	Grenz- oder Warnwert	Untersuchungsmethode
Aerobe mesophile Keimzahl	KbE/g	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 Sulfit reduzierenden Clostridien				
Salmonellen				
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		×		
Krebstiere		×		
Eier		×		
Fische		×		
Erdnüsse		×		
Sojabohnen		×		
Milch		×		
Schalenfrüchte		×		
Sellerie		×		
Senf		×		
Sesamsamen		×		
Schwefeldioxid und Sulphite		×		
Lupinen	×		Lupinenmehl	
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			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

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

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 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: NVE-Etikett auf jeder Palette. L-Nummer auf jeder Packung. Aufbau: L, Maschine, Jahr, julianischer Tag, Zeit. Trayaufkleber mit EAN 128 auf jedem Tray.
--------------------------------	--

Transport- und Lagerbedingungen

Temperatur:	ideal 16 - 24 °C
Relative Luftfeuchtigkeit:	

Kundenspezifikation Erweitert

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

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: 04.02.2019

Datum der letzten Änderung: 26.11.2020

Druckdatum: 26.11.2020

BÄKO-ZENTRALE eG
Am Kiekenbusch 4
47269 Duisburg
Deutschland