

Kundenspezifikation Erweitert

Allgemeine Angaben

Produktbezeichnung BÄKO:	Meisterland Nud Schnittnester 2 mm 250 g
Produktbezeichnung Lieferant:	Meisterland Nud Schnittnester 2 mm 250 g
Artikelnummer Lieferant:	764239
GTIN:	04304795004516
STAV-Nr.:	764239
SPEC-ID:	6995
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:	Eierteigwaren
Bezeichnung des Lebensmittels nach Weiterverarbeitung:	
Produktbeschreibung:	Eierteigwaren (Schnittnester) mit Eiern aus Freilandhaltung. GTIN Packung: 04304795004509
Produktions-/Herkunftsland:	Frankreich
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	tiefgelb
Geruch	nach Getreide und Ei, ohne Fremdgeruch
Geschmack	produkteigen, ohne Fremdgeschmack
Konsistenz	elastischer Teig, nicht zu fest und nicht zu weich

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

Bio/Öko

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

ja nein

ID: 6995
Vorlage: Ver. 1.2
Daten: Ver. 8
Datum: 17.01.2022
Seite 3 von 13

Kundenspezifikation Erweitert



Zutaten: Hartweizengrieß, Hühnervollei, aus Freilandhaltung.

Kundenspezifikation Erweitert

Nährwertangaben

		Durch-schnitts-wert je 100 g	Minimal-wert je 100 g	Maximal-wert je 100 g	Methode/Quelle
Brennwert (kJ)		1.547 kJ			Lieferantenanga-be
Brennwert (kcal)		366 kcal			Lieferantenanga-be
Fett (gesamt)		4,4 g			Lieferantenanga-be
davon	Gesättigte Fettsäuren	1,2 g			Lieferantenanga-be
	Einfach unges. Fettsäuren				
	Mehrfach unges. Fettsäuren				
	trans-Fettsäuren				
	Cholesterin				
Kohlenhydrate		65 g			Lieferantenanga-be
davon	Zucker	3,0 g			Lieferantenanga-be
	Stärke				
	Fruktose				
	Laktose				
Ballaststoffe					
Eiweiß		15 g			Lieferantenanga-be
Salz		0,1 g			Lieferantenanga-be
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			12.5 %	
Reinheit				
Schüttgewicht				
pH-Wert				
Alkoholgehalt				

4.1 Schwermetalle

Parameter	Min.	Mittelwert	Max.	Methode/ Hinweis
Arsen				
Blei			0.2 mg/kg	
Cadmium			0.2 mg/kg	
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	300.000	3.000.000	AFNOR
Enterobacteriaceae				
E. Coli	KbE/g	10	100	AFNOR
Coliforme Keime	KbE/g	1.000	10.000	AFNOR
Schimmelpilze	KbE/g	1.000	10.000	AFNOR
Hefen	KbE/g	1.000	10.000	AFNOR
Bazillus Cereus				
Koagulase-positive Staphylokokken	KbE/g	1.000	10.000	AFNOR
Sporen von Sulfit reduzierenden Clostridien				
Salmonellen	KbE/ 25 g	n.n.		AFNOR
Listeria Monocytogenes				
Weitere Angaben	Wert = Durchschnittswert			

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	µg/kg	2	
Summe der Aflatoxine B1, B2, G1 und G2	µg/kg	4	
Summe der Fumonisine B1 und B2			
Zearalenon	µg/kg	75	
Aflatoxin M1			
Ochratoxin A	µg/kg	3	enzymatische Methode
Deoxynivalenol (DON)	µg/kg	750	enzymatische Methode
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		Hartweizengrieß	
Krebstiere		X		
Eier	X		Hühnervollei	
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

Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen gemäß § 3 und Anlage 3 LMKV / LMIV

	Kreuzkontamination möglich		
	ja	nein	Bemerkung
Glutenhaltige Getreide			
Krebstiere		X	
Eier			
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			X	
Kakao		X			X	
Glutamat (E 620 - E 625)		X			X	
Huhn		X			X	
Koriander		X			X	
Mais		X			X	
Hülsenfrüchte		X			X	
Rindfleisch		X			X	
Schweinefleisch		X			X	
Karotten		X				

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

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		X	
Metall		X	
Magnet (Sensibilität)	INOX 2 mm	X	
Ferro (Sensibilität)	1,5 mm	X	
Non-Ferro (Sensibilität)	2 mm	X	
Anorganisch			X
Anorganisch mit Röntgen			
Anorganisch mit Farbausleser			
Organisch		X	
Siebung (Maschenweite)	600 - 2500 µm	X	
Weitere Untersuchungen			
Sicherheitsdatenblatt erforderlich			
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	5 kg	je Gebinde (20 Beutel à 250 g)
Gebindegröße brutto		
Verpackungsmaterial	Polypropylen	

Kennzeichnung/Rückverfolgbarkeit

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

Kennzeichnung (Charge/Lot/MHD)	Losnummer Mindesthaltbarkeitsdatum
--------------------------------	---------------------------------------

Transport- und Lagerbedingungen

Temperatur:	:
Relative Luftfeuchtigkeit:	
Mindesthaltbarkeit im original verschlossenen Gebinde (ab Produktion)	36 Monate

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: 16.10.2012

Datum der letzten Änderung: 17.01.2022

Druckdatum: 17.01.2022

BÄKO-ZENTRALE eG
Am Kiekenbusch 4
47269 Duisburg
Deutschland