

Kundenspezifikation

Erweitert

... alles
für Bäcker
und
Konditoren



Allgemeine Angaben

Produktbezeichnung BÄKO:	MK Cappuccino 10Bt 10g
Produktbezeichnung Lieferant:	MK Cappuccino 10Bt 10g
Artikelnummer Lieferant:	791082
GTIN:	04304795010371
STAV-Nr.:	791082
SPEC-ID:	64405
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:	Getränkepulver mit löslichem Bohnenkaffee
Bezeichnung des Lebensmittels nach Weiterverarbeitung:	
Produktbeschreibung:	GTIN Paket: 04304795007401 Meisterkaffee Cappuccino ist ein heißlösliches Instant-Getränkepulver in der Art Cappuccino mit einer angenehm kräftigen Espresso-kaffeenote und einer ausgewogenen, unaufdringlichen Süße.
Produktions-/Herkunftsland:	Deutschland (Lieferantensitz)
Dosierungsempfehlung / Verwendungsbeschränkung:	
Gebrauchsanleitung:	Der Inhalt von einem Sachet ist in eine Tasse zu geben und mit heißem, nicht mehr kochendem Wasser aufzugießen (nach dem Aufwallen oder Kochen des Wassers sollte es dazu etwa 1 Minute abstehe) und sofort gut umzurühren. Beim Aufguss und Umrühren bildet sich ein feinporiger, gleichmäßiger, hellbrauner Schaum, der bei üblicher Verwendung bis zum Genuss erhalten bleibt.

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.

Kundenspezifikation

Erweitert

... alles
für Bäcker
und
Konditoren



Sensorische Qualitätsmerkmale

Aussehen/Farbe	weiß mit sichtbaren braunen Kaffeeanteilen
Geruch	typisch nach Cappuccino
Geschmack	typisch nach Cappuccino
Konsistenz	Pulver

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: Zucker, **Magermilchpulver**, 16% Kaffeeextraktpulver, pflanzliches Fett (Kokos), Glukosesirup, Stabilisator (Natriumphosphate E 339), Speisesalz.

Deklarationsempfehlung des Herstellers

Zucker, Magermilchpulver, löslicher Bohnenkaffee (16%), Kokosfett, Glukosesirup, Stabilisator Natriumphosphate (E 339), Speisesalz.

Kundenspezifikation

Erweitert

... alles
 für Bäcker
 und
 Konditoren



Nährwertangaben

		Durchschnittswert je 100 g	Minimalwert je 100 g	Maximalwert je 100 g	Methode/Quelle
Brennwert (kJ)		1.766 kJ			berechnet (aus F, KH, BS und EW)
Brennwert (kcal)		420 kcal			berechnet (aus F, KH, BS und EW)
Fett (gesamt)		14 g			Lieferantenangabe
davon	Gesättigte Fettsäuren	13 g			Lieferantenangabe
	Einfach unges. Fettsäuren				
	Mehrfach unges. Fettsäuren				
	trans-Fettsäuren				
	Cholesterin				
Kohlenhydrate		60 g			Lieferantenangabe
davon	Zucker	44 g			Lieferantenangabe
	Stärke				
	Fruktose				
	Laktose				
Ballaststoffe		3,0 g			Lieferantenangabe
Eiweiß		12 g			Lieferantenangabe
Salz		1,6 g			Lieferantenangabe
Natrium					
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			5 %	Halogentrockner
Reinheit				
Schüttgewicht				
pH-Wert	5.9		6.7	8,0 g in 100 ml entsalztem Wasser.
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

Koffein: 0,47 - 0,78% (HPLC)

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	ISO 4833
Enterobacteriaceae	KbE/g		50	ISO 21528-2
E. Coli	KbE/g		10	ISO 16649-3
Coliforme Keime				
Schimmelpilze	KbE/g		100	ISO 21527-2
Hefen	KbE/g		100	ISO 21527-2
Bazillus Cereus				
Koagulase-positive Staphylokokken	KbE/g		10	ISO 6888-3
Sporen von Sulfid reduzierenden Clostridien				
Salmonellen	KbE/ 25 g		n.n.	ISO 6579
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		Magermilchpulver	
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			
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	X		Magermilchpulver			
Kakao		X				
Glutamat (E 620 - E 625)		X				
Huhn		X				
Koriander		X				
Mais						
Hülsenfrüchte						
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

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		X	
Metall	Edelstahl: 2,25 mm	X	
Magnet (Sensibilität)			
Ferro (Sensibilität)	2,1mm	X	
Non-Ferro (Sensibilität)	2,5mm	X	
Anorganisch		X	
Anorganisch mit Röntgen			
Anorganisch mit Farbausleser			
Organisch			
Siebung (Maschenweite)			
Weitere Untersuchungen			
Sicherheitsdatenblatt erforderlich			X
Der Produktionsbetrieb ist zertifiziert nach	ISO 9001		
	IFS	X	
	BRC	X	
	Weitere Zertifikate		

Logistische Daten

Verpackung

Gebindegröße netto		
Gebindegröße brutto		
Verpackungsmaterial	Polyethylen-kaschierte Aluminiumfolie, Karton	

Kennzeichnung/Rückverfolgbarkeit

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

Transport- und Lagerbedingungen

Temperatur:	kühl, 25°C sollten nicht wesentlich überschritten werden.	
Relative Luftfeuchtigkeit:	trocken	
Mindesthaltbarkeit im original verschlossenen Gebinde (ab Produktion)	18 Monate	

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: 26.01.2021

Datum der letzten Änderung: 18.02.2021

Druckdatum: 18.02.2021

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