

Produktinformation

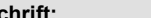
Produktanalyse



boyens backservice GmbH
 Gildestrasse 76 - 80 · D- 49479 Ibbenbüren
 Tel. (+49)05451/9637-0 · Fax (+49)05451/9637-16

erhalten am 14.06.2022
 STAV 860817

Produktname	Schneideöl „B“		
Beschreibung	Universelles pflanzliches Gleit- und Schneideöl, das eine dünne Schicht auf der Metalloberfläche bildet, so dass der Teig oder gebackenes Produkt nicht anklebt.		
Bezeichnung	Verarbeitungshilfsstoff		
Deklaration	Nicht deklarationspflichtig (EG) Nr. 1169/2011		
Zutaten	Speziell raffinierte desodorierte ungehärtete Pflanzliche Öle (Raps)		
Anwendung	Auf allen Maschinensystemen verwendbar. Die Dosierung ist von den Anforderungen der Maschinensysteme abhängig sowie vom Material der Oberflächen und vom Lebensmittel.		
Sensorische Daten	Aussehen: Geruch: Geschmack: Konsistenz:	klar gold gelb angenehm rein ölig angenehm rein ölig flüssig	
Chemische / physikalische Daten (Richtwerte)	Wasser Peroxidzahl Spezifische Dichte bei 20°C Viskosität bei 20°C	max. 0,05 [%] max. 3,0 [mäq. O2/kg] 0,92 [g/cm³] 85-95 [mPas]	
Nährwertangaben (berechnete Werte in 100 g)	Brennwert Fett -davon gesättigte Fettsäuren -einfach ungesättigte Fettsäuren -mehrfach ungesättigte Fettsäuren Eiweiß Kohlenhydrate -davon Zucker Natriumchlorid / Kochsalz Ballaststoffe	3800 kJ (924,4 kcal) 100,0 g min. 6 max. 9 min.58 max.67 min.25 max.34 0,0 g 0,0 g 0,0 g 0,0 g 0,0 g	
Mikrobiologische Daten (Richtwerte)	Parameter	Werte	Methode
	Gesamtkeimzahl	< 1.000 KbE / g	§ 64 Abs. 1 LFGB
	Enterobacteriaceae	< 10 KbE / g	
	Schimmelpilze	< 100 KbE / g	
	Hefen	< 100 KbE / g	
	Salmonellen	n.n. / 25 g	
Verpackung	PE-Container, Mehrweg	1000 Liter	
	PE-Container, Mehrweg	600 Liter	
	Metallfass, Einweg	215 Liter	
	PE-Fass, Einweg	100 Liter	
	KEG-Fass, Mehrweg	30 Liter	
	PE-Kanister, Einweg	10 Liter	
	PE-Kanister, Einweg	5 Liter	
	PE-Kanister, Einweg	3 Liter	
Lagerung	optimale Lagertemperatur: 15 - 20°C / max. 25°C Verpackung nach Gebrauch schließen.		
Haltbarkeit	12 Monate in original verschlossenen Gebinden ab Produktion		
Zertifikate	FSSC 22000; Halal; Kosher zu finden auf www.boyensbackservice.de		
Herkunft	Hergestellt in Deutschland		
Hinweis	Das Produkt ist ausschließlich zur gewerblichen Lebensmittelverarbeitung bestimmt. Daten sind nach Lebensmittelgesetz berechnet. Durch natürliche Rohstoffe können Fluktuationen auftreten. Das Produkt einschließlich Verpackung entspricht dem Deutschen LFGB und seinen Folgeverordnungen sowie den einschlägigen Leitsätzen des Deutschen Lebensmittelbuches und des EU Rechts in der jeweiligen Fassung.		

	Geprüft und Freigegeben			Druckdatum:	Unterschrift:
am:	04.01.2022			05.01.2022	 i.A.
von:	Dipl. Ing.(FH) Guido Lotte Lebensmitteltechnologie				
Version:	10	Ersetzt:	09		

Wir kriegen' s gebacken.

www.boyensbackservice.de
info@boyensbackservice.de


Produktinformation

über allergene Zutaten



boyens backservice GmbH
 Gildestrasse 76 - 80 · D- 49479 Ibbenbüren
 Tel. (+49)05451/9637-0 · Fax (+49)05451/9637-16

Produktname		Schneideöl „B“		
Verwendung von Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung				
		Nein	Ja	Angabe der Inhaltsstoffe
01	Glutenhaltiges Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
02	Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03	Eier und Eierzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
04	Fisch und Fischerzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
05	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
06	Soja und Sojaerzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
07	Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Lactose)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
08	Schalenfrüchte (d.h. Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
09	Sellerie und Sellerieerzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
10	Senf und Senferzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
11	Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
12	Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO ₂ angegeben	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
13.	Lupine und Lupinenerzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
14.	Weichtiere und Weichtiererzeugnis	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<p>Die obenstehende Liste ist ausgefüllt mit Einhaltung der Erläuterung der EU-Richtlinie (EG) Nr. 1169/2011. Die anliegenden Informationen stammen von den festgestellten, ursprünglichen Produktrezepturen und Spezifikationen von einzelnen Zutaten, die mit den diesbezüglichen Lieferanten abgestimmt wurden. Aus diesen Angaben können keine Rechte abgeleitet werden, diese werden von der boyens backservice GmbH unverbindlich zur Verfügung gestellt. Die Informationen verändern sich, wenn die Zusammensetzung des Produktes verändert wird.</p>				

	Geprüft und Freigegeben			Druckdatum:	Unterschrift:
am:	04.01.2022			05.01.2022	 i.A.
von:	Dipl. Ing.(FH) Guido Lotte Lebensmitteltechnologie				
Version:	10	Ersetzt:	09		

Wir kriegen' s gebacken.

www.boyensbackservice.de
info@boyensbackservice.de

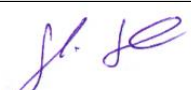
Produktinformation

ALBA LISTE



boyens backservice GmbH
 Gildestrasse 76 - 80 · D- 49479 Ibbenbüren
 Tel. (+49)05451/9637-0 · Fax (+49)05451/9637-16

Produktname	Schneideöl „B“		
Code	+ Ist Bestandteil des Artikels oder kann indirekt enthalten sein - Ist nicht Rezepturbestandteil des Artikels ? Informationen sind unvollständig, um eine eindeutige Zuordnung in + oder – vorzunehmen, oder der Artikel kann Spuren enthalten		
1. Kuhmilchprotein	-	18. Nüsse	-
2. Lactose	-	19. Nussöl	-
3. Hühnerei	-	20. Erdnuss	-
4. Sojaprotein	-	21. Erdnussöl	-
5. Sojaöl	-	22. Sesam	-
6. Gluten	-	23. Sesamöl	-
7. Weizen	-	24. Glutamat	-
8. Roggen	-	25. Sulfite (E220 bis E227)	-
9. Rind	-	26. Benzoesäure und PHB (E210 bis E219)	-
10. Schwein	-	27. Azo Farbstoffe	-
11. Huhn	-	28. Tartrazine (E102)	-
12. Fisch	-	29. Zimt	-
13. Schalen- und Krebstiere	-	30. Vanillin	-
14. Mais	-	31. Koriander	-
15. Kakao	-	32. Sellerie	-
16. Hefe	-	33. Umbellifereae	-
17. Hülsenfrüchte	-		
Die obenstehende Liste ist ausgefüllt mit Einhaltung der Erläuterung von ALBA. Die anliegenden Informationen stammen von den festgestellten, ursprünglichen Produktrezepturen und Spezifikationen von einzelnen Zutaten, die mit den diesbezüglichen Lieferanten abgestimmt wurden. An diesen Angaben können keine Rechte abgeleitet werden, diese werden von der boyens backservice GmbH unverbindlich zur Verfügung gestellt. Die Informationen verändern sich, wenn die Zusammensetzung von dem Produkt verändert wird.			

	Geprüft und Freigegeben			Druckdatum:	Unterschrift:
am:	04.01.2022			05.01.2022	 i.A.
von:	Dipl. Ing.(FH) Guido Lotte Lebensmitteltechnologie				
Version:	10	Ersetzt:	09		

Wir kriegen' s gebacken.

www.boyensbackservice.de
info@boyensbackservice.de

Erklärung zur Verwendung von genetisch veränderten Organismen



Hinsichtlich genetisch veränderter Organismen (GVO) teilen wir Ihnen mit, dass wir für unser Produkt

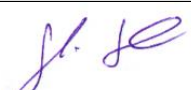
Schneideöl „B“

keine Zutaten verwenden, die zu einer Kennzeichnungspflicht nach

Verordnung (EG) Nr.1829/2003 des europäischen Parlaments und des Rates vom 22. September 2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel sowie

Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 des europäischen Parlaments und des Rates vom 22.September 2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen und über die Rückverfolgbarkeit von aus genetisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln sowie zur Änderung der Richtlinie 2001/18/EG

führen.

	Geprüft und Freigegeben			Druckdatum:	Unterschrift:
am:	04.01.2022			05.01.2022	 i.A.
von:	Dipl. Ing.(FH) Guido Lotte Lebensmitteltechnologie				
Version:	10	Ersetzt:	09		

Wir kriegen´s gebacken.

www.boyensbackservice.de
info@boyensbackservice.de