

Produktinformation

Produktanalyse



Produktnname	PCO-I		
Beschreibung	Universelles Trennmittel für alle Lebensmittel aus Küche, Gastronomie, Bäckerei und Fleischerei. Besonders geeignet für schwer trennende Produkte. Für alle Formen, Bleche und Porzellan verwendbar.		
Bezeichnung	Verarbeitungshilfsstoff		
Deklaration	Nicht deklarationspflichtig (EG) Nr. 1169/2011		
Zutaten	Ungehärtete pflanzliche Öle (Raps), Verdickungsmittel: Carnaubawachs, Emulgator: Sonnenblumenlecithine		
Anwendung	Auftragung mit allen Sprühboy-Geräten möglich. Die Dosierung ist abhängig von der Anforderung der herzustellenden Lebensmittel sowie vom Material der Formen.		
Sensorische Daten	Aussehen: Geruch: Geschmack: Konsistenz:	gelblich angenehm arteigen ölig angenehm ölig flüssig	
Chemische / physikalische Daten (Richtwerte)	Dichte bei 20°C Viskosität bei 20°C Hafteigenschaften Rauchpunkt	0,917- 0,925 [g/cm³] ca. 130-190 [mPas] gut und sehr gute Benetzung ca. 240 °C	
Nährwertangaben (berechnete Werte in 100 g)	Brennwert Fett -davon gesättigte Fettsäuren -einfach ungesättigte Fettsäuren -mehrfach ungesättigte Fettsäuren Eiweiß Kohlenhydrate - davon Zucker Natriumchlorid / Kochsalz Ballaststoffe	3568 kJ (868 kcal) 96,4 g min. 6 max. 9 min. 58 max. 67 min. 25 max. 34 0,0 g 0,1 g 0,0 g 0,0 g 0,0 g	
Mikrobiologische Daten (Richtwerte)	Parameter	Werte	Methode
	Gesamtkeimzahl Enterobacteriaceae Schimmelpilze Hefen Salmonellen	< 1.000 KbE / g < 10 KbE / g < 100 KbE / g < 100 KbE / g n.n. / 25 g	§ 64 Abs. 1 LFGB
Verpackung	PE-Container, Mehrweg PE-Container, Mehrweg Metallfass, Einweg PE-Fass, Einweg KEG-Fass, Mehrweg PE-Kanister, Einweg	1000 Liter 600 Liter 215 Liter 100 Liter 30 Liter 10 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 LFBG und seinen Folgeverordnungen sowie den einschlägigen Leitsätzen des Deutschen Lebensmittelbuches und des EU Rechts in der jeweiligen Fassung.		

	Geprüft und Freigegeben	Druckdatum:	Unterschrift:
am:	02.01.2023		
von:	Dipl. Ing.(FH) Guido Lotte Lebensmitteltechnologe	02.01.2023	
Version:	11	Ersetzt:	i.A.

Wir kriegen's gebacken.

www.boyensbackservice.de
info@boyensbackservice.de

Produktinformation

über allergene Zutaten

Produktnamen	PCO-I	Nein	Ja	Angabe der Inhaltsstoffe
Verwendung von Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung				
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 Eiererzeugnisse	<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 Weichtiererzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
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.				

	Geprüft und Freigegeben	Druckdatum:	Unterschrift:
am:	02.01.2023		
von:	Dipl. Ing.(FH) Guido Lotte Lebensmitteltechnologe	02.01.2023	
Version:	11	Ersetzt:	i.A.

Produktinformation

ALBA LISTE



Produktnamen	PCO-I
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. Sulfit (E220 bis E227)	-
9. Rind	-
26. Benzoesäure und PHB (E210 bis E219)	-
10. Schwein	-
27. Azo Farbstoffe	-
11. Huhn	-
28. Tartrazin (E102)	-
12. Fisch	-
29. Zimt	-
13. Schalen- und Krebstiere	-
30. Vanillin	-
14. Mais	-
31. Koriander	-
15. Kakao	-
32. Sellerie	-
16. Hefe	-
33. Umbelliferaeae	-
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:	02.01.2023		
von:	Dipl. Ing.(FH) Guido Lotte Lebensmitteltechnologe	02.01.2023	
Version:	11	Ersetzt:	i.A.

Erklärung zur Verwendung von genetisch veränderten Organismen



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

PCO-I

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:	02.01.2023		
von:	Dipl. Ing.(FH) Guido Lotte Lebensmitteltechnologe	02.01.2023	
Version:	11	Ersetzt:	i.A.