


# Produktinformation

## Produktanalyse



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

Produktname	BackGlanz fix & fertig			
Beschreibung	BackGlanz ist eine gebrauchsfertige und dünnflüssige Glanzlösung, um Backwaren eine goldene glänzende Oberfläche zu geben			
Bezeichnung	Glanzlösung			
Deklaration	BackGlanz Zutaten in der Gebäck Zutatenliste aufnehmen wie eine Zutat.			
Zutaten	Wasser, pflanzliches Protein (Erbse), Glukosesirup, Reisquellmehl			
Anwendung	Dünn und gleichmäßig auf die Oberfläche der gebackenen oder ungebackenen Waren sprühen			
Sensorische Daten	Farbe Aussehen Geruch Geschmack (pur)	gelb-braun dünnflüssig neutral, nussig leicht nussig		
Chem. / physikal. Daten (Richtwerte)	pH (50 % Lösung) Trockensubstanz (%) Brix (°B)	min 7,5 8 12	norm 8 11 13	max 8,5 12 14
Nährwerte / 100 g	Brennwert Fett -davon gesättigte Fettsäuren -einfach ungesättigte Fettsäuren -mehrfach ungesättigte Fettsäuren Kohlenhydrate davon Zucker: Eiweiß Ballaststoffe Salz (Natrium x 2,5)	196 kJ (47 kcal) 1,0 g 0,2 g 0,2 g 0,5 g 0,9 g 0,3 g 9,0 g 0,2 g 0,4 g		
Mikrobiologische Daten (Richtwerte)	Parameter	Werte		Methode
	Gesamtkeimzahl	< 100 KbE / g		§ 64 Abs. 1 LFGB
	Hefen	< 10 KbE / g		
	Schimmelpilze	< 10 KbE / g		
	Coliforme Bakterien	< 1 KbE / g		
	E.Coli	< 1 KbE / g		
	Salmonellen	n.n. / 25 g		
Verpackung	Bag-in-Box 10kg; 1kg Flasche			
Lagerung	18 – 24 °C, nach dem Öffnen schnell aufgebrauchen.			
Haltbarkeit	9 Monate (ungeöffnet)			
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:	03.01.2023			03.01.2023	
von:	Dipl. Ing.(FH) Guido Lotte <b>Lebensmitteltechnologie</b>				
Version:	11	Ersetzt:	10		

Wir kriegen' s gebacken.

[www.boyensbackservice.de](http://www.boyensbackservice.de)  
[info@boyensbackservice.de](mailto: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		BackGlanz fix & fertig		
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 <sub>2</sub> 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:	03.01.2023			03.01.2023	
von:	Dipl. Ing.(FH) Guido Lotte <b>Lebensmitteltechnologie</b>				
Version:	11	Ersetzt:	10		

Wir kriegen' s gebacken.

[www.boyensbackservice.de](http://www.boyensbackservice.de)  
[info@boyensbackservice.de](mailto: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	BackGlanz fix & fertig		
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. Umbellifereae	-
17. Hülsenfrüchte	+		
<p>Die obenstehende Liste ist ausgefüllt mit Einhaltung der Erläuterung von ALBA.</p> <p>Die anliegenden Informationen stammen von den festgestellten, ursprünglichen Produktrezepturen und Spezifikationen von einzelnen Zutaten, die mit den diesbezüglichen Lieferanten abgestimmt wurden.</p> <p>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.</p>			

	Geprüft und Freigegeben	Druckdatum:	Unterschrift:
am:	03.01.2023	03.01.2023	
von:	Dipl. Ing. (FH) Guido Lotte <b>Lebensmitteltechnologie</b>		
Version:	11		
	Ersetzt:	10	

Wir kriegen' s gebacken.

[www.boyensbackservice.de](http://www.boyensbackservice.de)  
[info@boyensbackservice.de](mailto:info@boyensbackservice.de)

# Erklärung zur Verwendung von genetisch veränderten Organismen



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


## BackGlanz fix & fertig

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:	03.01.2023			03.01.2023	
von:	Dipl. Ing.(FH) Guido Lotte <b>Lebensmitteltechnologie</b>				
Version:	11	Ersetzt:	10		

Wir kriegen´s gebacken.

[www.boyensbackservice.de](http://www.boyensbackservice.de)  
[info@boyensbackservice.de](mailto:info@boyensbackservice.de)