

Produktinformation

Produktanalyse

erhalten am 25.05.2022
STAV 894343



Produktnname	BIO super cut		
Beschreibung	BIO super cut ist ein hochwertiges universelles Gleit- und Schneideöl, das eine dünne Schicht auf der Metalloberfläche bildet, so dass der Teig oder das gebackene Produkt nicht anklebt. Es ist ein rein pflanzliches, harzfreies Produkt, das aus hochwertigen gedämpften Pflanzenölen aus kontrolliert biologischem Anbau besteht.		
Bezeichnung	Verarbeitungshilfsstoff		
Deklaration	Nicht deklarationspflichtig (EG) Nr. 1169/2011		
Zutaten	Ungehärtete pflanzliche Öle kbA (Raps)		
Kontrollstelle	DE-Öko-006		
Anwendung	BIO super cut ist ein Schneideöl und für alle Brotschneidemaschinen, Schniedegatter sowie Teigteiler besonders gut geeignet. Die Dosierung ist abhängig von den Anforderungen der Maschinensysteme und der Produkte. Es ist dünnflüssig und bestens zu verarbeiten.		
Sensorische Daten	Farbe: gelblich Geruch: arteigen Geschmack: neutral Konsistenz: flüssig		
Chemische / physikalische Eigenschaften	Freie Fettsäure max. 0,50 [%] Peroxidzahl max. 5,0 [mäq. O ₂ /kg] Spezifische Dichte bei 20°C 0,910 - 0,920 [g/cm ³] Viskosität bei 20°C ca. 85-95 [mPas]		
Nährwertangaben (berechnete Werte in 100 g)	Brennwert 3700 kJ (900 kcal) Fett -davon gesättigte Fettsäuren 100 g -einfach ungesättigte Fettsäuren min. 1,5 max. 6 -mehrfach ungesättigte Fettsäuren min. 52 max. 62 Eiweiß 0,0 g Kohlenhydrate 0,0 g -davon Zucker 0,0 g Natriumchlorid / Kochsalz 0,0 g Ballaststoffe 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 Metallfass, Einweg PE-Fass, Einweg KEG-Fass, Mehrweg PE-Kanister, Einweg		
	600; 1000 Liter 215 Liter 100 Liter 30 Liter 1,5; 3; 5; 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; EG Öko VO. 834/2007 zu finden auf www.boyensbackservice.de		
Herkunft	Hergestellt in Deutschland		
Hinweis	Die eingesetzten pflanzlichen Öle entsprechen der gültigen RHmVO gemäß den Empfehlungen des BNN. Gemäß den Statuten sämtlicher ökologischer Landbauverbände werden keine Rohwaren kultiviert, die der GVO-VO entsprechen. 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:
am:	04.01.2022	04.01.2022	i.A.
von:	Dipl. Ing.(FH) Guido Lotte Lebensmitteltechnologe		
Version:	10	Ersetzt:	09

Wir kriegen's gebacken.

www.boyensbackservice.de
info@boyensbackservice.de

Produktinformation

über allergene Zutaten



Produktnamen		BIO super cut		
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 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 Weichtiererzeugniss	<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:	04.01.2022	04.01.2022	i.A. 
von:	Dipl. Ing.(FH) Guido Lotte Lebensmitteltechnologe		
Version:	10	Ersetzt:	09

Wir kriegen's gebacken.

www.boyensbackservice.de
info@boyensbackservice.de

Produktinformation

ALBA LISTE



Produktnamen	BIO super cut		
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. Tartrazine (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:	04.01.2022	04.01.2022	
von:	Dipl. Ing.(FH) Guido Lotte Lebensmitteltechnologe	i.A.	
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

BIO super cut

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	04.01.2022	i.A. 
von:	Dipl. Ing.(FH) Guido Lotte Lebensmitteltechnologe		
Version:	10	Ersetzt:	09

Wir kriegen's gebacken.

www.boyensbackservice.de
info@boyensbackservice.de

Das Unternehmen

Boyens Backservice GmbH
Gildestraße 76 – 80
49479 Ibbenbüren

bestätigt, dass die Herstellung der
Trennmittel

Bio super cut
Bio flüssig
Bio spezial

nach
Öko-VO 834/2007
erfolgt
und die Anforderungen der
Folgeverordnung
(EG) Nr. 2018/848
eingehalten werden.

Ibbenbüren, den 02.06.2022



Dipl. Ing.(FH)
Guido Lotte
Lebensmitteltechnologe

BESCHEINIGUNG

gemäß Artikel 29 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 834/2007

1. Nummer der Bescheinigung: **L52TJLNUGO3K**

2. Name und Anschrift des Unternehmers:

Boyens Backservice GmbH

Gildestr. 76-80

49479 Ibbenbüren

Kontrollnummer: **DE-NW-006-14635-BD**

Haupttätigkeit: **Verarbeitung**

3. Kontrollstelle:

ABCERT AG

Martinstr. 42-44

D 73728 Esslingen

DE-ÖKO-006

4. Erzeugnisgruppen/Tätigkeit:

5. definiert als:

- Pflanzen und pflanzliche Erzeugnisse:

- Tiere und tierische Erzeugnisse:

ökologische/biologische
Erzeugnisse

6. Gültigkeitsdauer

7. Datum der Kontrolle(n):

Pflanzliche Erzeugnisse:

06.10.2021

Tierische Erzeugnisse:

Verarbeitete Erzeugnisse: 12.11.2021 - 31.01.2023

8. Diese Bescheinigung wurde auf Basis von Artikel 29 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 834/2007

und der Verordnung (EG) Nr. 889/2008 ausgestellt. Der angegebene Unternehmer hat seine

Tätigkeiten der Kontrolle unterstellt und erfüllt die Anforderungen der beiden

vorgenannten Verordnungen.

Esslingen, 12.11.2021 Tamara Heidenreich



DAkkS

Deutsche
Akkreditierungsstelle
D-E-14335-01-00

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig. Echtheit und Gültigkeit können Sie auf www.abcert.de unter "Bescheinigungen für ABCERT Kunden" überprüfen.

Das Unternehmen

Boyens Backservice GmbH
Gildestraße 76 – 82
49479 Ibbenbüren

bestätigt,

dass bei der Herstellung der Produkte

Bio SuperCut
Bio Flüssig
Bio Spezial

weder ionisierende Strahlung noch
Nanotechnologie zum Einsatz kommt.

Ibbenbüren, den 25.05.2022



Dipl. Ing.(FH)
Guido Lotte
Lebensmitteltechnologe

1. Allgemeine Angaben zum Lieferanten

Lieferant	Boyens Backservice GmbH
Strasse	Gildestrasse 76-82
PLZ Ort	49479 Ibbenbüren
Telefon	05451-9637-0
Telefax	05451-9637-16
E-Mail	info@boyensbackservice.de
Internet	www.boyensbackservice.de

Erklärung

Hiermit bestätigen wir, dass die gelieferten Verpackungsmaterialien und Lebensmittelbedarfsgegenstände den deutschen und EU-rechtlichen Vorschriften in ihrer jeweils gültigen Fassung entsprechen, insbesondere der VO (EG) 178/2002, der VO (EG) 1935/2004, der VO (EG) 2023/2006, dem LFGB und der Bedarfsgegenstände VO. Lebensmittelbedarfsgegenstände aus Kunststoff entsprechen außerdem den Vorschriften der VO (EG) 1895/2005, der VO (EG) 282/2008, der RL 2007/19/EG und der **VO (EG) 10/2011** in ihrer jeweils gültigen Fassung. Alle Gegenstände sind nach Artikel 15 der VO (EG) 1935/2004 gekennzeichnet. Die Rückverfolgbarkeit der angelieferten Materialien ist auf allen Stufen gewährleistet (Art. 17 VO (EG) 1935/2004). Die Materialien geben keine Stoffe ab, die die Gesundheit gefährden könnten oder das Lebensmittel negativ beeinflussen; insbesondere werden die spezifischen und die Gesamt migationswerte nicht überschritten. Weder die Produkte selbst, noch eingesetzte Druckfarben und Lacke enthalten als Rohstoff oder als bekannte Verunreinigung giftige oder sehr giftige Stoffe oder krebserzeugenden, erbgutverändernden und/oder fortpflanzungsgefährdenden Stoffe.

Verpackungen

entsprechen darüber hinaus insbesondere der VO (EG) 372/2007, der RL 94/62/EG und der Verpackungsverordnung. Ggf. enthaltenes Zellglas entspricht der RL 2007/42/EG in der jeweils gültigen Fassung.

Maschinen und Anlagenteile

entsprechen darüber hinaus den zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens gültigen einschlägigen Normen für Lebensmittelmaschinen und -geräte. Wir bestätigen, dass die bearbeiteten Lebensmittel durch unsere Anlage bei bestimmungsgemäßen Gebrauch nicht negativ beeinflusst werden. Es können von uns freigegebene „Food Grade“ Schmierstoffe (z.B., „H 1“) eingesetzt werden.

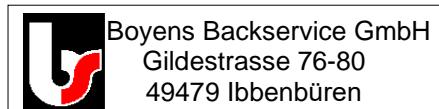
Schmierstoffe

sind unbedenklich und für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet (z.B. NSF-H1, „Food Grade“, o.ä.).

Reinigungsmittel

sind für die Reinigung in Lebensmittelbetrieben und insbesondere für die Reinigung von Oberflächen mit Lebensmittelkontakt bei bestimmungsgemäßer Anwendungsgemäß mitgelieferter Gebrauchsanleitung geeignet.

Ibbenbüren 03.01.2022



Ort, Datum

Stempel, Unterschrift