Lieferantenspezifikation

... alles für Bäcker und Konditoren

BÄKO

1. Allgemeine Angaben

Produktbezeichnung BÄKO:	Glucose 84%
Produktbezeichnung Lieferant:	Skaelskor Glukose-Sirup 84%
Artikelnummer Lieferant:	8010002031
GTIN:	05701253001367
STAV-Nr.:	360953
SPEC-ID:	1699
Hersteller/Lieferant:	Scandic Food A/S Store Grundet Allé 7100 Vejle Dänemark
Verkehrsbezeichnung nach LMKV/ LMIV:	Glukosesirup
Produktbeschreibung:	
Produktions-/Herkunftsland:	Dänemark (Lieferantensitz)
Dosierungsempfehlung / Verwendungsbeschränkung:	
Gebrauchsanleitung:	

1.1 Sensorische Qualitätsmerkmale

Aussehen/Farbe	typisch
Geruch	typisch
Geschmack	typisch
Konsistenz	typisch

1.2 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			
Halal (gem. den islamischen Speisegesetzen)		X	
Halal-Zertifikat vorhanden			
Koscher (gem. den jüdischen Speisegesetzen)		X	
Koscher-Zertifikat vorhanden			

Lieferantenspezifikation

Zutaten: Glukosesirup; Antioxidationsmittel (**Schwefeldioxid E 220**).

Deklarationsempfehlung des Herstellers
Glukose: 84%

Lieferantenspezifikation

3. Nährwertangaben

		Durchschnittswert je 100 g	Minimalwert je 100 g	Maximalwert je 100 g	Methode/Quelle
Brennwert (kJ)			1.428 kJ	1.445 kJ	berechnet (aus F, KH und EW)
Brennwert (kcal)			336 kcal	340 kcal	berechnet (aus F, KH und EW)
Fett (gesamt)		0 g			Lieferantenangabe
davon	Gesättigte Fettsäuren	0 g			
	Einfach unges. Fettsäuren	0g			
	Mehrfach unges. Fettsäuren				
	trans-Fettsäuren				
	Cholesterin				
Kohlenhydrate		84 g			Lieferantenangabe
davon	Zucker	22g			
	Stärke				
	Fruktose				
	Laktose				
Ballaststoffe					
Eiweiß		0g	0 g	1 g	Lieferantenangabe
Salz		0g			
Natrium					
Organische Säuren					
Mehrwertige Alkohole					
Ethylalkohol					
Salatrims					
Erythritol					

Lieferantenspezifikation

		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					

Lieferantenspezifikation

4. Chemisch-physikalische Kennzahlen

Parameter	Min.	Mittelwert	Max.	Methode/ Hinweis
Wassergehalt				
Reinheit				
Schüttgewicht				
pH-Wert				
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				

Lieferantenspezifikation

4.3 Angaben für Saaten und Schalenfrüchte

Parameter	Min.	Mittelwert	Max.	Methode/ Hinweis
Freie Fettsäuren				
Peroxidzahl				
Siebanalyse				
Bruchanteil				
Morphingehalt				

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				

Lieferantenspezifikation

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)				
SO2-Gehalt				
Ascorbinsäuregehalt				

4.7 Weitere Angaben

5. Mikrobiologische Grenzwerte

Mikrobiologische Grenzwerte	Einheit	Wert	Grenz- oder Warnwert	Untersuchungsmethode
Aerobe mesophile Keimzahl	CFU	<100	<1000	
Enterobacteriacae				
E. Coli				
Coliforme Keime				
Schimmelpilze				
Hefen				
Bazillus Cereus				
Koagulase-positive Staphylokokken				
Sporen von Sulfit reduzierenden Clostridien				
Salmonellen				
Listeria Monocytogenes				
Weitere Angaben				

6. 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			

Lieferantenspezifikation

Mikrobiologische Grenzwerte	Einheit	Wert	Methode/Hinweis
Summe der Aflatoxine B1, B2, G1 und G2			
Summe der Fumonisine B1 und B2			
Zearalenon			
Aflatoxin M1			
Ochratoxin A			
Deoxynivalenol (DON)			
Weitere Angaben			

7. Allergene

Allergene Zutaten und daraus hergestellte Erzeugnissse 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		
Schalenfrüchte		X		
Sellerie		X		
Senf		X		
Sesamsamen		X		
Schwefeldioxid und Sulphite	X		Schwefeldioxid E 220	
Lupinen		X		
Weichtiere		X		

Feld ohne Eintrag: Hierzu liegen keine Informationen vor.

Lieferantenspezifikation

... alles für Bäcker und Konditoren

BÄKO

Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen gemäß § 3 und Anlage 3 LMKV / LMIV

	Kreuzkontamination möglich		
	ja	nein	Bemerkung
Glutenhaltige Getreide		X	
Krebstiere		X	
Eier		X	
Fische		X	
Erdnüsse		X	
Sojabohnen		X	
Milch		X	
Schalenfrüchte		X	
Sellerie		X	
Senf		X	
Sesamsamen		X	
Schwefeldioxid und Sulphite		X	
Lupinen		X	
Weichtiere		X	

Feld ohne Eintrag: Hierzu liegen keine Informationen vor.

Zusätzliche Allergene

	im Produkt enthalten			Kreuzkontamination möglich		
	ja	nein	Inhaltsstoff	ja	nein	Bemerkung
Laktose		X				
Kakao		X				
Glutamat (E 620 - E 625)		X				
Huhn		X				
Koriander		X				
Mais						
Hülsenfrüchte		X				
Rindfleisch		X				
Schweinefleisch		X				
Karotten		X				

Feld ohne Eintrag: Hierzu liegen keine Informationen vor.

Hinweise zu Allergenen

Schwefeldioxid E 220: ø 360ppm

Lieferantenspezifikation

8. GVO/Novel Food/Nano/Bestrahlung

8.1 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 genannte Artikel (einschließl. Zusatzstoffe, Aromen, Trägerstoffe, Hilfsstoffe)...	ja	nein	Bemerkungen
ist ein GVO oder enthält GVO			
wird ganz oder teilweise aus GVO hergestellt			
enthält eine Zutat, die ganz oder teilweise aus GVO hergestellt ist			
enthält eine Zutat, die mit Hilfe von gentechnisch veränderten Mikroorganismen hergestellt wurde			
enthält eine Zutat, die mit Hilfe von Enzymen aus GVO hergestellt wurde			
enthält Bestandteile von biotechnologisch veränderten Komponenten (z.B. Mais oder Ready Soja)			
enthält Bestandteile anderer kultivierter gentechnisch modifizierter Pflanzen (z.B. Raps, Tomaten)			
unterliegt der Gefahr einer unbeabsichtigten Kontamination mit GVO			
Der Anteil der unbeabsichtigten GVO-Kontamination ist kleiner als 0,9 %			

Der GVO-Status des Produktes wird sichergestellt durch:

☒ Bestätigung Vorlieferanten

☐ Analysenzertifikate Vorlieferanten

☐ Eigenkontrolluntersuchungen Hersteller/Lieferant

8.2 Novel Food

Hierzu liegen keine Informationen vor.

8.3 Bestrahlung

Hierzu liegen keine Informationen vor.

8.4 Nanotechnologie

Hierzu liegen keine Informationen vor.

Lieferantenspezifikation

... alles für Bäcker und Konditoren

BÄKO

9. Qualitätssicherung

		ja	nein
Für den Produktionsprozess besteht ein HACCP-Konzept		x	
Das Produkt ist auf Fremdkörper detektiert/geprüft			
Metall	DETEKTOR	x	
Magnet (Sensibilität)	4,0 mm STAINLESS STEEL 316		
Ferro (Sensibilität)	3,5 FE		
Non-Ferro (Sensibilität)	3,5 NON FE		
Anorganisch			
Anorganisch mit Röntgen			
Anorganisch mit Farbausleser			
Organisch			
Siebung (Maschenweite)			
Weitere Untersuchungen			
Sicherheitsdatenblatt erforderlich			
Der Produktionsbetrieb ist zertifiziert nach	ISO 9001		
	IFS		
	BRC		
	Weitere Zertifikate		

10. Logistische Daten

10.1 Verpackung

Die Verpackungen sind für den Einsatz geeignet und haben keinen nachteiligen Einfluss auf das Produkt. Die gesetzlichen Bestimmungen an Lebensmittel-Verpackungen, insbesondere der VO (EG) 1935/2004, der Bedarfsgegenständeverordnung und (soweit anwendbar) der VO (EU) 10/2011 werden erfüllt.

Gebindegröße netto	15 kg	je Eimer
Gebindegröße brutto		
Verpackungsmaterial	Kunststoffeimer	

10.2 Kennzeichnung/Rückverfolgbarkeit

Die Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 an die Rückverfolgbarkeit werden in allen Produktions- und Vertriebsstufen erfüllt.

Kennzeichnung (Charge/Lot/MHD)	MHD oder Lot-Nr.

10.3 Transport- und Lagerbedingungen

Temperatur:	Raumtemperatur	
Relative Luftfeuchtigkeit:		
Mindesthaltbarkeit im original verschlossenen Gebinde (ab Produktion)	15 Monate	Restlaufzeit

Lieferantenspezifikation

... alles für Bäcker und Konditoren BÄKO

Der Lieferant bestätigt:

- die Vollständigkeit und Richtigkeit der gemachten Angaben.
- Die gelieferten Waren entsprechen den geltenden deutschen und europäischen lebensmittel- und eichrechtlichen Vorschriften.
- Insbesondere werden die Anforderungen gemäß Basis VO (EG) 178/2002 sowie des LFGB erfüllt.
- Das gelieferte Produkt entspricht den Hygieneanforderungen an Lebensmittel beziehungsweise Stoffe zum Einsatz im Lebensmittelbetrieb.
- 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.
- Die Anwesenheit von Fremdkörpern (organisch und anorganisch) gilt nach dem Stand der Technik als ausgeschlossen. Grenzwerte zu Höchstmengen an Rückständen und Kontaminanten wie Mykotoxinen, Schwermetallen, Pestiziden, Tierarzneimittelrückständen und Radioaktivität werden strikt eingehalten.
- Der Lieferant verpflichtet sich, im Falle von Änderungen dieser Spezifikation, diese umgehend und unaufgefordert zu melden.

Datum der Anlage: 04.06.2012

Datum der letzten Änderung:

Druckdatum: 11.08.2015

Datum: 24/8 - 2015	**Unterschrift:**	**Firmenstempel:** SCANDIC FOOD A/S Industrivej 3 · DK-9830 Taars Tel. +45 75 71 18 00 · Fax +45 98 96 40 01 CVR-nr. 11 57 40 33