Kundenspezifikation Erweitert

... alles für Bäcker und Konditoren

Allgemeine Angaben

Produktbezeichnung BÄKO:	BÄKO Backpulver
Produktbezeichnung Lieferant:	BÄKO Backpulver
Artikelnummer Lieferant:	390080
GTIN:	4304823000114
STAV-Nr.:	390080
SPEC-ID:	226
Hersteller/Lieferant:	BÄKO-ZENTRALE NORD eG Am Kiekenbusch 4 47269 Duisburg Deutschland
Einkauf:	Herr Manfred Schallock info-rellingen@baekogruppenord.de Telefon: +49 (0) 4101/308-0 Telefax: +49 (0) 4101/308-155
Notrufansprechpartner (24h im Krisenfall):	Frau Ute Rettinger Telefon: +49 (0) 162/2425478 Telefax: +49 (0) 203/7684-350 (bis 16:30 Uhr)
Qualitätssicherung:	Frau Ute Rettinger info-duisburg@baekogruppenord.de Telefon: +49 (0) 203/7684-0 Telefax: +49 (0) 203/7681-018
Qualitätssicherung:	Frau Tina Röver info-duisburg@baekogruppenord.de Telefon: +49 (0) 203/7684-0 Telefax: 0203 7684-350
Verkehrsbezeichnung nach LMKV/ LMIV:	Backpulver
Produktbeschreibung:	Backpulver. Hohe Triebwirkung, starker/sicherer Trieb, ideal geeignet für fett- und zuckerreiche Teige und Massen, geschmacksneutral, gebäcktypische Lockerung. GTIN Beutel: 4304823002644
Produktions-/Herkunftsland:	Deutschland
Dosierungsempfehlung / Verwendungsbeschränkung:	
Gebrauchsanleitung:	

Das Produkt erfüllt die Anforderungen gemäß VO (EG) 178/2002 sowie des LFGB. Das Produkt entspricht den Hygieneanforderungen an Lebensmittel beziehungsweise Stoffen zum Einsatz im Lebensmittelbetrieb.

Sensorische Qualitätsmerkmale

Aussehen/Farbe	weißes Pulver, Farbschwankungen aufgrund natürlicher Rohstoffe möglich.
Geruch	Arttypisch, ohne Fremdgeruch
Geschmack	Arttypisch, ohne Fremdgeschmack
Konsistenz	Pulver

Kundenspezifikation Erweitert

Eignung für bestimmte Ernährungsformen

Das Produkt ist geeignet für folgende Ernährungsformen:	ja	nein	Bemerkungen
Vegan			Spuren von Milch und Ei möglich
Ovo-Lacto-Vegetarisch	X		
Ovo-Vegetarisch			Spuren von Milch möglich
Lacto-Vegetarisch			Spuren von Ei möglich
Pescetarisch	X		
Alkoholabstinent			kein zugesetzter Alkohol
Halal (gem. den islamischen Speisegesetzen)	X		Lieferantenangabe
Halal-Zertifikat vorhanden		X	
Koscher (gem. den jüdischen Speisegesetzen)	X		Lieferantenangabe
Koscher-Zertifikat vorhanden		X	

Bio/Öko

Das Produkt ist ein "Bio"-Produkt nach EG-Öko-Basisverordnung (EG) Nr. 834/2007

☐ ja ☒ nein

Kundenspezifikation Erweitert

Zutaten: Backtriebmittel (Diphosphate E 450; Natriumcarbonate E 500); Trennmittel (Calciumcarbonat E 170); Stärke aus Mais.

Deklarationsempfehlung des Herstellers
Backtriebmittel: Diphosphate, Natriumcarbonate; Trennmittel: Calciumcarbonat; Maisstärke.

Deklaration im gebackenen Produkt: Maisstärke

Kann anderes glutenhaltiges Getreide, Eier, Sojabohnen, Milch, Sesam und daraus hergestellte Erzeugnisse enthalten.

Kundenspezifikation Erweitert

... alles für Bäcker und Konditoren

BÄKO

Nährwertangaben

		Durchschnittswert je 100 g	Minimalwert je 100 g	Maximalwert je 100 g	Methode/Quelle
Brennwert (kJ)		69 kJ			*
Brennwert (kcal)		16 kcal			*
Fett (gesamt)			0 g	0,1 g	*
davon	Gesättigte Fettsäuren	0 g			*
	Einfach unges. Fettsäuren				
	Mehrfach unges. Fettsäuren				
	trans-Fettsäuren	0 g			*
	Cholesterin				
Kohlenhydrate		4,0 g			*
davon	Zucker	0 g			*
	Stärke				
	Fruktose				
	Laktose				
Ballaststoffe		0 g			*
Eiweiß			0 g	0,1 g	*
Salz		45,4 g			berechnet (Natriumgehalt x 2,5)
Natrium		18.150 mg			*
Organische Säuren					
Mehrwertige Alkohole					
Ethylalkohol					
Salatrims					
Erythritol					

*Lieferantenangaben

Kundenspezifikation Erweitert

... alles für Bäcker und Konditoren

BÄKO

		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					

*Lieferantenangaben

Kundenspezifikation Erweitert

... alles für Bäcker und Konditoren
BÄKO

Chemisch-physikalische Kennzahlen

Die Anwesenheit von Fremdkörpern (organisch und anorganisch) gilt nach dem Stand der Technik als ausgeschlossen. Gesetzlich geltende Grenzwerte zu Höchstmengen an Rückständen und Kontaminanten wie Mykotoxinen, Schwermetallen, Pestiziden, Tierarzneimittelrückständen und Radioaktivität werden eingehalten.

Parameter	Min.	Mittelwert	Max.	Methode/ Hinweis
Wassergehalt				
Reinheit				
Schüttgewicht				
pH-Wert	6.0		7.5	
Alkoholgehalt				

Schwermetalle

Parameter	Min.	Mittelwert	Max.	Methode/ Hinweis
Arsen				
Blei				
Cadmium				
Kupfer				
Quecksilber				

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				

Kundenspezifikation Erweitert

Angaben für Saaten und Schalenfrüchte

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

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				

Angaben für Fette und Öle

Parameter	Min.	Mittelwert	Max.	Methode/ Hinweis
Freie Fettsäuren				
Peroxid-Zahl				
Säurezahl				
Schmelzpunkt				
Anteil gehärteter Fette				

Kundenspezifikation Erweitert

... alles für Bäcker und Konditoren

BÄKO

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				

Weitere Angaben

Mikrobiologische Grenzwerte

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.

Mikrobiologische Grenzwerte	Einheit	Wert	Grenz- oder Warnwert	Untersuchungsmethode
Aerobe mesophile Keimzahl				
Enterobacteriacae				
E. Coli				
Coliforme Keime				
Schimmelpilze				
Hefen				
Bazillus Cereus				
Koagulase-positive Staphylokokken				
Sporen von Sulfit reduzierenden Clostridien				
Salmonellen				
Listeria Monocytogenes				
Weitere Angaben	Das mikrobiologische Risiko wird gemäß HACCP-Konzept als gering eingestuft. Das Produkt ist bestimmungsgemäß nicht zum direkten Verzehr sondern zur Weiterverarbeitung in Backwaren vorgesehen.			

Kundenspezifikation Erweitert

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			
Summe der Aflatoxine B1, B2, G1 und G2			
Summe der Fumonisine B1 und B2			
Zearalenon			
Aflatoxin M1			
Ochratoxin A			
Deoxynivalenol (DON)			
Weitere Angaben			

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		
Lupinen		X		
Weichtiere		X		

Feld ohne Eintrag: Hierzu liegen keine Informationen vor.

Kundenspezifikation Erweitert

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		X		
Kakao		X			X	
Glutamat (E 620 - E 625)		X			X	
Huhn		X			X	
Koriander		X		X		
Mais	X		Maisstärke			
Hülsenfrüchte		X		X		
Rindfleisch		X			X	
Schweinefleisch		X			X	
Karotten		X		X		

Feld ohne Eintrag: Hierzu liegen keine Informationen vor.

Hinweise zu Allergenen

Kundenspezifikation Erweitert

GVO/Novel Food/Nano/Bestrahlung

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 GVO-Status des Produktes wird sichergestellt durch:

☒ Bestätigung Vorlieferanten

☐ Analysenzertifikate Vorlieferanten

☒ Eigenkontrolluntersuchungen Hersteller/Lieferant

Novel Food

Das Produkt ist eine oder enthält eine Lebensmittelzutat, die unter die VO (EG) 258/97 fällt.

☐ ja ☒ nein

Bestrahlung

Das Produkt ist auf Grund der Behandlung mit ionisierenden Strahlen kennzeichnungspflichtig.

☐ ja ☒ nein

Nanotechnologie

Das Produkt oder seine Bestandteile wurden ohne Verwendung von Nanotechnologie hergestellt.

☒ ja ☐ nein

Kundenspezifikation Erweitert

Qualitätssicherung

		ja	nein
Für den Produktionsprozess besteht ein HACCP-Konzept		×	
Das Produkt ist auf Fremdkörper detektiert/geprüft		×	
Metall		×	
Magnet (Sensibilität)			
Ferro (Sensibilität)	2,5 mm	×	
Non-Ferro (Sensibilität)	Edelstahl: 3,0 mm	×	
Anorganisch		×	
Anorganisch mit Röntgen			×
Anorganisch mit Farbausleser			×
Organisch	Schädlingsmonitoring	×	
Siebung (Maschenweite)	2 mm	×	
Weitere Untersuchungen	gemäß HACCP-Konzept.		
Sicherheitsdatenblatt erforderlich			
Der Produktionsbetrieb ist zertifiziert nach	ISO 9001		×
	IFS	×	
	BRC		×
	Weitere Zertifikate		

Logistische Daten

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	20 kg	4 x 5 kg
Gebindegröße brutto		
Verpackungsmaterial	Blockbeutel beschichtet, Karton.	

Kennzeichnung/Rückverfolgbarkeit

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

Kennzeichnung (Charge/Lot/MHD)	Lotnummer und MHD

Transport- und Lagerbedingungen

Temperatur:	kühl	
Relative Luftfeuchtigkeit:	trocken	
Mindesthaltbarkeit im original verschlossenen Gebinde (ab Produktion)	18 Monate	Im ungeöffneten Originalgebinde

Kundenspezifikation Erweitert

... alles für Bäcker und Konditoren

BÄKO

Vorstehende Daten beruhen auf den Angaben unserer Vorlieferanten und entsprechen unseren besten Erfahrungen und Kenntnissen und dienen zur Information. Diese Spezifikation ersetzt alle bisherigen Spezifikationen. Bei Naturprodukten unterliegen die angegebenen Werte natürlichen Schwankungen.

Diese Spezifikation wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.

Datum der Anlage: 17.04.2012

Datum der letzten Änderung: 15.02.2017

Druckdatum: 15.02.2017

BÄKO-ZENTRALE NORD eG
Am Kiekenbusch 4
47269 Duisburg
Deutschland