Kundenspezifikation Erweitert

... alles für Bäcker und Konditoren

Allgemeine Angaben

Produktbezeichnung BÄKO:	BÄKO Vanille Aroma
Produktbezeichnung Lieferant:	BÄKO Vanille Aroma
Artikelnummer Lieferant:	394633
GTIN:	4304823000244
STAV-Nr.:	394633
SPEC-ID:	2980
Hersteller/Lieferant:	BÄKO-ZENTRALE eG Hauptsitz Duisburg Am Kiekenbusch 4 47269 Duisburg Deutschland
Einkauf:	Herr Manfred Schallock info@baeko.de Telefon: 0049 (0) 4101 308 - 0 Telefax: 0049 (0) 4101 308 - 155
Notrufansprechpartner (24h im Krisenfall):	Frau Ute Rettinger Telefon: 0162 242 54 78
Qualitätssicherung:	Frau Tina Glöckner info@baeko.de Telefon: 0049 (0) 203 7684 - 0 Telefax: 0049 (0) 203 / 76 81 – 018
Qualitätssicherung:	Frau Ute Rettinger info@baeko.de Telefon: 0049 (0) 203 7684 - 0 Telefax: 0049 (0) 203 / 76 81 – 018
Bezeichnung des Lebensmittels gem. LMIV:	Aroma
Bezeichnung des Lebensmittels nach Weiterverarbeitung:	
Produktbeschreibung:	Aroma zum Aromatisieren von Hefeteig, Mürbeteig, Sandmassen, Stollen, Sahne, Biskuit-Wienermassen, Brandmassen, Cremes, Glasuren, Füllungen;
Produktions-/Herkunftsland:	Deutschland
Dosierungsempfehlung / Verwendungsbeschränkung:	3-5 : 1000
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	braun
Geruch	arttypisch nach Vanille
Geschmack	nach Vanille
Konsistenz	viskose Flüssigkeit

Kundenspezifikation Erweitert

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		X	
Halal (gem. den islamischen Speisegesetzen)		X	
Halal-Zertifikat vorhanden		X	
Koscher (gem. den jüdischen Speisegesetzen)	X		Lieferantenangabe: Bei Eignung
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: aromatisierende Bestandteile (Aroma (Aromastoff, verschiedene), Aroma (natürlicher Aromastoff, verschiedene)), sonstige Bestandteile (Wasser, Trägerstoff (1,2-Propandiol E 1520), Verdickungsmittel (Xanthan E 415), Karamell, Glukose, Maltodextrin, modifizierte Stärke (Stärkenatriumoctenylsuccinat E 1450 (Wachsmais)), Trägerstoff (Glycerintriacetat E 1518)).

Deklarationsempfehlung des Herstellers
Aroma. Aromatisierende Bestandteile: Aromastoffe, natürliche Aromastoffe. Sonstige Bestandteile: Wasser, Trägerstoff Propylenglycol, Verdickungsmittel Xanthan, Karamell, Dextrose, Maltodextrine, modifizierte Stärke Stärkenatriumoctenylsuccinat, Trägerstoff Glycerintriacetat.

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)		306 kJ			*
Brennwert (kcal)		72 kcal			*
Fett (gesamt)		0 g			*
davon	Gesättigte Fettsäuren	0 g			*
	Einfach unges. Fettsäuren	0 g			*
	Mehrfach unges. Fettsäuren	0 g			*
	trans-Fettsäuren	0 g			*
	Cholesterin				
Kohlenhydrate		17,5 g			*
davon	Zucker	0,5 g			*
	Stärke				
	Fruktose				
	Laktose				
Ballaststoffe		0,5 g			*
Eiweiß		0 g			*
Salz		0,1 g			*
Natrium					
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

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		5.5		elekrolythisch, 20 °C
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				

Kundenspezifikation Erweitert

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				

Kundenspezifikation Erweitert

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

Dichte: 1,02 g/ml (Biegeschwinger, 20°C)
Viskosität: 0,2 Pas (20°C, D = 50 1/s)

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	KbE/g		10.000	ASU L 06.00-18
Enterobacteriacae				
E. Coli				
Coliforme Keime	KbE/g		10	ASU L 01.00-34
Schimmelpilze	KbE/g		100	ASU L 01.00-37
Hefen	KbE/g		100	ASU L 01.00-37
Bazillus Cereus				
Koagulase-positive Staphylokokken				
Sporen von Sulfit reduzierenden Clostridien				
Salmonellen	KbE/ 25 g		n.n.	ASU L 00.00-20
Listeria Monocytogenes				
Weitere Angaben				

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

... 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	Im Werk verwendet, es erfolgt jedoch eine Nassreinigung nach jedem Produktwechsel.
Krebstiere		X	
Eier		X	Im Werk verwendet, es erfolgt jedoch eine Nassreinigung nach jedem Produktwechsel.
Fische		X	
Erdnüsse		X	Im Werk verwendet, es erfolgt jedoch eine Nassreinigung nach jedem Produktwechsel.
Sojabohnen		X	Im Werk verwendet, es erfolgt jedoch eine Nassreinigung nach jedem Produktwechsel.
Milch		X	Im Werk verwendet, es erfolgt jedoch eine Nassreinigung nach jedem Produktwechsel.
Schalenfrüchte		X	Im Werk verwendet, es erfolgt jedoch eine Nassreinigung nach jedem Produktwechsel.
Sellerie		X	Im Werk verwendet, es erfolgt jedoch eine Nassreinigung nach jedem Produktwechsel.
Senf		X	Im Werk verwendet, es erfolgt jedoch eine Nassreinigung nach jedem Produktwechsel.
Sesamsamen		X	Im Werk verwendet, es erfolgt jedoch eine Nassreinigung nach jedem Produktwechsel.
Schwefeldioxid und Sulphite	X		Sulfit < 1 ppm. Im Werk verwendet, es erfolgt jedoch eine Nassreinigung nach jedem Produktwechsel.
Lupinen		X	Im Werk verwendet, es erfolgt jedoch eine Nassreinigung nach jedem Produktwechsel.
Weichtiere		X	

Feld ohne Eintrag: Hierzu liegen keine Informationen vor.

Kundenspezifikation Erweitert

Zusätzliche Allergene

	im Produkt enthalten			Kreuzkontamination möglich		
	ja	nein	Inhaltsstoff	ja	nein	Bemerkung
Laktose		×			×	Im Werk verwendet, es erfolgt jedoch eine Nassreinigung nach jedem Produktwechsel.
Kakao		×			×	Im Werk verwendet, es erfolgt jedoch eine Nassreinigung nach jedem Produktwechsel.
Glutamat (E 620 - E 625)		×			×	
Huhn		×			×	
Koriander		×			×	Im Werk verwendet, es erfolgt jedoch eine Nassreinigung nach jedem Produktwechsel.
Mais	×		modifizierte Wachsmaisstärke			
Hülsenfrüchte		×			×	Im Werk verwendet, es erfolgt jedoch eine Nassreinigung nach jedem Produktwechsel.
Rindfleisch		×			×	
Schweinefleisch		×			×	
Karotten		×			×	Im Werk verwendet, es erfolgt jedoch eine Nassreinigung nach jedem Produktwechsel.

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

Hierzu liegen keine Informationen vor.

Kundenspezifikation Erweitert

Qualitätssicherung

		ja	nein
Für den Produktionsprozess besteht ein HACCP-Konzept		×	
Das Produkt ist auf Fremdkörper detektiert/geprüft			×
Metall			
Magnet (Sensibilität)			
Ferro (Sensibilität)			
Non-Ferro (Sensibilität)			
Anorganisch			
Anorganisch mit Röntgen			
Anorganisch mit Farbausleser			
Organisch			
Siebung (Maschenweite)	1 mm	×	
Weitere Untersuchungen			
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	5 kg	je Kanister
Gebindegröße brutto		
Verpackungsmaterial	Kunststoffkanister HDPE	

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:	bei 20 °C	
Relative Luftfeuchtigkeit:	trocken	
Mindesthaltbarkeit im original verschlossenen Gebinde (ab Produktion)	18 Monate	Verschlossen, im Originalgebinde, vor Frost, Wärme und direkter Sonneneinstrahlung schützen.

Kundenspezifikation Erweitert

... alles für Bäcker und Konditoren

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: 06.07.2012

Datum der letzten Änderung: 03.09.2020

Druckdatum: 03.09.2020

BÄKO-ZENTRALE eG
Am Kiekenbusch 4
47269 Duisburg
Deutschland