

# Kundenspezifikation Erweitert



## Allgemeine Angaben

Produktbezeichnung BÄKO:	Meisterland Zuckerwürfel
Produktbezeichnung Lieferant:	Meisterland Zuckerwürfel
Artikelnummer Lieferant:	764110
GTIN:	04304795003595
STAV-Nr.:	764110
SPEC-ID:	16050
Hersteller/Lieferant:	BÄKO Marken und Service eG Adenauerallee 121 53113 Bonn Deutschland
Einkauf:	Herr Jean-Pierre Nachtsheim Am Kiekenbusch 4 47269 Duisburg Deutschland Jean-Pierre.Nachtsheim@baekogruppenord.de Telefon: 0203 7684 0 Telefax: 0203 7681 018
Qualitätssicherung:	Frau Ute Rettinger Am Kiekenbusch 4 47269 Duisburg Deutschland Ute.Rettinger@baekogruppenord.de Telefon: +49 (0) 203 7684 0 Telefax: +49 (0) 203 7681 018
Qualitätssicherung:	Frau Tina Röver Am Kiekenbusch 4 47269 Duisburg Deutschland Tina.Roever@baekogruppenord.de Telefon: +49 (0) 203 7684 0 Telefax: +49 (0) 203 7681 018
Verkehrsbezeichnung nach LMKV/ LMIV:	Zucker <input checked="" type="checkbox"/> Verkehrsbezeichnung ersetzt Zutatenliste
Produktbeschreibung:	weißer Zucker, zu Würfeln gepresst.
Produktions-/Herkunftsland:	EU
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.

# Kundenspezifikation Erweitert



## Sensorische Qualitätsmerkmale

Aussehen/Farbe	kleine Würfel, weiß
Geruch	natürlich, produkttypisch nach Zucker
Geschmack	süß, produkttypisch
Konsistenz	fest, zu Würfeln gepresst

## 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		
Koscher-Zertifikat vorhanden		X	

## Bio/Öko

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

ja       nein

ID: 16050  
Vorlage: Ver. 1.2  
Daten: Ver. 3  
Datum: 25.11.2016  
Seite 3 von 13

# Kundenspezifikation Erweitert

... alles  
für Bäcker  
und  
Konditoren



**Zutaten:** 100% Zucker, Feinzucker.

# Kundenspezifikation Erweitert

## Nährwertangaben

		Durchschnittswert je 100 g	Minimalwert je 100 g	Maximalwert je 100 g	Methode/Quelle
<b>Brennwert (kJ)</b>		1.700 kJ			Lieferantenangabe
<b>Brennwert (kcal)</b>		400 kcal			Lieferantenangabe
<b>Fett (gesamt)</b>		0 g			Literaturangabe*
davon	Gesättigte Fettsäuren	0 g			Literaturangabe*
	Einfach unges. Fettsäuren				
	Mehrfach unges. Fettsäuren				
	trans-Fettsäuren				
	Cholesterin				
<b>Kohlenhydrate</b>		99,98 g			Lieferantenangabe
davon	Zucker	99,91 g			Lieferantenangabe
	Stärke				
	Fruktose				
	Laktose				
<b>Ballaststoffe</b>		0 g			Literaturangabe*
<b>Eiweiß</b>		0 g			Literaturangabe*
<b>Salz</b>		0 g			berechnet (Natrium-Gehalt x 2,5)
<b>Natrium</b>		0 mg			Literaturangabe*
<b>Organische Säuren</b>					
<b>Mehrwertige Alkohole</b>					
<b>Ethylalkohol</b>					
<b>Salatrimis</b>					
<b>Erythritol</b>					
*Literaturangabe: Bundeslebensmittelschlüssel 3.01					

# Kundenspezifikation Erweitert

		Durchschnittswert je 100 g	Minimalwert je 100 g	Maximalwert je 100 g	Methode/Quelle
<b>Vitamine</b>	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				
<b>Mineralstoffe und Spurenelemente</b>	Kalium				
	Chlorid				
	Calcium				
	Phosphor				
	Magnesium				
	Eisen				
	Zink				
	Kupfer				
	Mangan				
	Fluor				
	Selen				
	Chrom				
	Molybdän				
Iod					
<b>Broteinheiten</b>					
*Literaturangabe: Bundeslebensmittelschlüssel 3.01					

# 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		99.95 %		
Schüttgewicht				
pH-Wert				
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

## 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)				
SO <sub>2</sub> -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	KbE/g	10		EN ISO 4883
Enterobacteriaceae				
E. Coli	KbE/g	10		ISO 16649-2
Coliforme Keime				
Schimmelpilze				
Hefen				
Bazillus Cereus				
Koagulase-positive Staphylokokken				
Sporen von Sulfid reduzierenden Clostridien				
Salmonellen	KbE/ 25 g	n.n.		EN ISO 6579
Listeria Monocytogenes				
Weitere Angaben	Wert = Durchschnittswert			

# 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 Erzeugnisse 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			X	
Hülsenfrüchte		X			X	
Rindfleisch		X			X	
Schweinefleisch		X			X	
Karotten		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

Hierzu liegen keine Informationen vor.

# Kundenspezifikation Erweitert



## Qualitätssicherung

		ja	nein
Für den Produktionsprozess besteht ein HACCP-Konzept		X	
Das Produkt ist auf Fremdkörper detektiert/geprüft		X	
Metall		X	
Magnet (Sensibilität)			
Ferro (Sensibilität)			
Non-Ferro (Sensibilität)			
Anorganisch		X	
Anorganisch mit Röntgen			
Anorganisch mit Farbausleser			
Organisch		X	
Siebung (Maschenweite)			X
Weitere Untersuchungen			
Sicherheitsdatenblatt erforderlich			X
Der Produktionsbetrieb ist zertifiziert nach	ISO 9001		X
	IFS	X	
	BRC		X
	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	8.8 kg	je Karton (2000 Stück)
Gebindegröße brutto	9.43 kg	
Verpackungsmaterial	Papier, Kunststoff	

### Kennzeichnung/Rückverfolgbarkeit

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

Kennzeichnung (Charge/Lot/MHD)	Chargennummer (L + 9-stellige Zahl)
--------------------------------	-------------------------------------

### Transport- und Lagerbedingungen

Temperatur:	Raumtemperatur; max. 30°C	
Relative Luftfeuchtigkeit:	max. 70%	
Mindesthaltbarkeit im original verschlossenen Gebinde (ab Produktion)	- Monate	kein MHD erforderlich

ID: 16050  
Vorlage: Ver. 1.2  
Daten: Ver. 3  
Datum: 25.11.2016  
Seite 13 von 13

# 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: 13.12.2012**

**Datum der letzten Änderung: 25.11.2016**

**Druckdatum: 25.11.2016**

**BÄKO-ZENTRALE NORD eG  
Am Kiekenbusch 4  
47269 Duisburg  
Deutschland**