

# BÄKO-Zentrale Süddeutschland eG

Benzstraße 3, D 68520 Ladenburg



## Produkt-Spezifikation

Version: 1.3

Blatt: 1

von: 6

erstellt am: 07.07.2014

Ihr Ansprechpartner: Herr Achim Stock

### BÄKO-Produktbezeichnung:

BÄKO Röstzwiebeln

### BÄKO-Artikelnummer:

390657

## 1. Allgemeine Angaben:

<b>Hersteller/Lieferant :</b>	BÄKO-Süddeutschland eG	
<b>Verkehrsbezeichnung:</b>	Röstzwiebeln	
<b>Artikelnummer Lieferant:</b>	390657	
<b>Produktbeschreibung:</b>	Röstzwiebeln, hergestellt aus frische Zwiebeln, geschält, gewaschen, geschnitten, paniert, gebacken und verpackt, besonders knusprig	
<b>Sensorik:</b>	Farbe/Aussehen:	hellbraun golden bis dunkel braun
	Geruch:	arttypisch knusprig, fein gebacken
	Geschmack:	arttypisch knusprig, fein gebacken
	Konsistenz/Textur:	knusprig
<b>Anwendungsempfehlung:</b> (Standardrezeptur)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Höchste Produktqualität durch ausgesuchte Rohstoffe</li><li>• Goldgelb in der Farbe, knusprig aromatisch im Geschmack</li><li>• Frei von gehärteten Fetten</li><li>• Vielseitig einsetzbar – einfache Verarbeitung</li><li>• Höchste Produktsicherheit</li></ul>	
<b>Sonstiges:</b>		
<b>Ursprungsland:</b>	Holland / Polen	
<b>Herkunftsland:</b>	Holland / Polen	

## 2. Produktzusammensetzung:

### 2.1. Zutatenliste (gem. EU-VO 1169/2011 / LMKV):

<b>Zutatenliste des Produktes:</b>
Zutaten: Zwiebeln, Pflanzenöl (Palmöl), Weizenmehl, Salz

# BÄKO-Zentrale Süddeutschland eG

Benzstraße 3, D 68520 Ladenburg



## Produkt-Spezifikation

Version: 1.3

Blatt: 2

von: 6

erstellt am: 07.07.2014

Ihr Ansprechpartner: Herr Achim Stock

### BÄKO-Produktbezeichnung:

BÄKO Röstzwiebeln

### BÄKO-Artikelnummer:

390657

## 2.2. Zusätzliche Angaben:

> Enthält neuartige Lebensmittel oder neuartige Lebensmittelzutaten (Novel Food) gemäß VO (EG) 258/97

Ja

Nein

## 3. Ernährungsinformationen nach:

### 3.1. Nähr- und Energiewerte pro 100 g:

Die Angaben sind Durchschnittswerte und unterliegen natürlichen Schwankungen

<b>Brennwert (kJ / kcal)</b>	2530 kJ / 610 kcal
<b>Eiweiß (g)</b>	6 g
<b>Kohlenhydrate (g)</b>	44 g
- davon Zucker (g)	15 g
<b>Fett (g)</b>	ca. 44 g
- davon gesättigte Fettsäuren (g)	20 g
- davon einfach ungesättigte Fettsäuren (g)	19 g
- davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren (g)	5 g
- davon Transfettsäuren (g)	< 1 g
<b>Ballaststoffe (g)</b>	4,5 g
<b>Salz (g)</b>	1,5 g
<b>weitere Angaben:</b>	

### 3.2. Vitamine / Mineralstoffe / Spurenelemente und Sonstige pro 100 g:

Die Angaben sind Durchschnittswerte und unterliegen natürlichen Schwankungen


## 4. Chemisch-Physikalische Eigenschaften / Reinheit:

	Durchschnittswerte & Toleranz	Untersuchungsmethode
<b>Gewicht:</b>		
<b>Trockensubstanz (%):</b>		
<b>Feuchtigkeitsgehalt (%):</b>		
<b>ph-Wert:</b>		
<b>a<sub>w</sub>-Wert:</b>	< 0,6	

# BÄKO-Zentrale Süddeutschland eG

Benzstraße 3, D 68520 Ladenburg



## Produkt-Spezifikation

Version: 1.3

Blatt: 3

von: 6

erstellt am: 07.07.2014

Ihr Ansprechpartner: Herr Achim Stock

### BÄKO-Produktbezeichnung:

BÄKO Röstzwiebeln

### BÄKO-Artikelnummer:

390657

	Durchschnittswerte & Toleranz	Untersuchungsmethode
Säuregrad:		
Schüttgewicht/Dichte:	285 – 500 g/l	
Schmelzpunkt:		
Korngrößenverteilung:	unregelmäßig	
Ascorbinsäuregehalt:		
SO <sub>2</sub> -Gehalt (mg/kg):		
Alkoholgehalt (g/kg):		
Reinheitsgrad:		
Bruchanteil:		
Arteigene Verunreinigungen: (Stiele, Kerne...)		
Schwermetalle:	Gemäß aktueller EU Verordnungen	
<u>weitere produktspezifische Angaben:</u>		
Fettgehalt	44 ± 5%	

## 5. Mikrobiologische Angaben:

	Richtwerte /KbE/g	Warnwerte /KbE/g
Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl		1 x 10 <sup>4</sup> KbE/g
Enterobacteriaceae		1 x 10 <sup>3</sup> KbE/g
Coliforme Keime		
E. Coli		
Salmonellen		n.n in 25 g
Koagulase-positive Staphylokokken		5 x 10 <sup>2</sup> KbE/g
Bacillus cereus		
Schimmelpilze		1 x 10 <sup>4</sup> KbE/g
Hefen		1 x 10 <sup>4</sup> KbE/g
Listeria monocytogenes		

> Die Gehalte an Mykotoxinen und anderen Kontaminanten überschreiten nicht die in der VO (EG) Nr. 1881/2006 sowie in der Mykotoxin-Höchstmengenverordnung festgelegten 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):  Ja  Nein

> Es besteht ein Prüfplan zur Überwachung:  Ja  Nein



**BÄKO-Produktbezeichnung:**

**BÄKO Röstzwiebeln**

**BÄKO-Artikelnummer:**

**390657**

### 6. Allergene - Anwesenheit von Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung:

Kategorie		Ist im Produkt enthalten		Kreuzkontamination möglich	
				▼	genaue Bezeichnung
a	<b>Glutenhaltige Getreide</b> (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Nein	<input checked="" type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/>	Weizenmehl
b	<b>Krebstiere</b> und -erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/>	
c	<b>Eier</b> und -erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/>	
d	<b>Fische</b> und -erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/>	
e	<b>Erdnüsse</b> und -erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/>	
f	<b>Soja</b> und -erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/>	
g	<b>Milch</b> und -erzeugnisse (einschl. Lactose)	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/>	
H	<b>Schalenfrüchte</b> (d.h. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Makadamianüsse, Queenslandnüsse) und -erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/>	
i	<b>Sellerie</b> und -erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/>	
j	<b>Senf</b> und -erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/>	
k	<b>Sesamsamen</b> und -erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/>	
l	<b>Schwefeldioxid</b> und <b>Sulphite</b> in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO2 angeben	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/>	
m	<b>Lupine</b> und -erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/>	
n	<b>Weichtiere</b> und -erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/>	
<b>Weitere Angaben:</b>					
		<input type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/>	
		<input type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/>	
		<input type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/>	

<b>BÄKO-Zentrale Süddeutschland eG</b> Benzstraße 3, D 68520 Ladenburg			
<b>Produkt-Spezifikation</b>		Version: 1.3	
Blatt: 5	von: 6	erstellt am: 07.07.2014	Ihr Ansprechpartner: Herr Achim Stock
<b><u>BÄKO-Produktbezeichnung:</u></b>  BÄKO Röstzwiebeln		<b><u>BÄKO-Artikelnummer:</u></b>  390657	

### 7. GVO:

Hiermit wird bestätigt, dass das genannte Produkt nach derzeitigem Kenntnisstand den derzeit geltenden Lebensmittelrechtlichen Vorschriften zu gentechnisch veränderten Lebensmittel gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 und der Verordnungen (EG) Nr. 1830/2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von gentechnisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmittel und Futtermitteln **keine kennzeichnungspflichtigen gentechnisch veränderten** Rohstoffe eingesetzt werden und der Artikel nicht aus gentechnisch veränderten **kennzeichnungspflichtigen** Organismen besteht.  Ja

### 8. Bestrahlung:

Das Produkt/der Rohstoff ist mit ionisierenden Strahlen behandelt:	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein
Das Produkt/der Rohstoff enthält Zutaten, welche mit ionisierenden Strahlen behandelt wurden:	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein

### 9. Qualitätssicherung / HACCP:

<b>Durchläuft der Rohstoff eine(n)</b>					
- Metalldetektor Eisenmetall	<input checked="" type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein	- Kontrollsicherung	<input checked="" type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
- Metalldetektor Nichteisenmetall	<input checked="" type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein	- Farbausleser	<input checked="" type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
- Röntgenscanner	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	- Kontrollsieb	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
- Steinausleser	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein	- Windsichter	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
- organoleptische Warenkontrolle				<input checked="" type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
<b>sonstige, spezifische Kontrollen</b> (wenn ja, welche):					
<input type="checkbox"/> Ja					
<b>Ein HACCP-Konzept ist vorhanden</b> <span style="float: right;"><input checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein</span>					
<b>Der Produktionsbetrieb ist zertifiziert:</b>	<input type="checkbox"/> ISO 9001	<input checked="" type="checkbox"/> BRC	<input type="checkbox"/> ISO 22000	<input checked="" type="checkbox"/> IFS	<input type="checkbox"/> Sonstige Welche? <input type="text"/>

### 10. Verpackung:

<b>Gebindeart:</b>	Karton
<b>Gebindegröße</b> (Verkaufseinheit):	10 kg = 4 x 2,5 kg
<b>Verpackungsmaterial:</b>	PE-Folien + Karton
<b>Palettenfaktor:</b> VE je Lage:	6
VE je Palette:	36

Die Verpackung entspricht den Anforderungen des Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuches (LFGB), den Vorgaben der EU Verordnungen 1935/2004, 2023/2006, 450/2009 und 10/2011, entsprechende Nachweise dazu liegen vor. Es gehen keine geruchlichen, geschmacklichen oder sonstige Beeinträchtigungen der gelieferten Ware vom Verpackungsmaterial aus.

# BÄKO-Zentrale Süddeutschland eG

Benzstraße 3, D 68520 Ladenburg



## Produkt-Spezifikation

Version: 1.3

Blatt: 6

von: 6

erstellt am: 07.07.2014

Ihr Ansprechpartner: Herr Achim Stock

### BÄKO-Produktbezeichnung:

BÄKO Röstzwiebeln

### BÄKO-Artikelnummer:

390657

## 11. Produkthandling:

<b>Transportbedingungen:</b>	Lebensmittelgerecht, kühl und trocken
<b>Lagerbedingungen:</b>	Lebensmittelgerecht, kühl und trocken, keine direkte Sonne
<b>Mindesthaltbarkeit ab Produktionsdatum:</b> (bei Einhaltung der Lagerbedingungen)	12 Monate ungeöffnet

## 12. Rückverfolgbarkeit:

Die Rückverfolgbarkeit des Produktes ist anhand folgender Kennzeichnung / Identifikation gewährleistet:

<input type="checkbox"/> Artikelnummer	<input checked="" type="checkbox"/> Mindesthaltbarkeitsdatum	<input type="checkbox"/> Produktcode	<input checked="" type="checkbox"/> Chargennummer
--	--	--------------------------------------	---

## 13. Bestätigung:

Der Hersteller/Vorlieferant des Produktes bestätigt, dass die gelieferte Ware nach Beschaffenheit und Deklaration den geltenden deutschen lebensmittelrechtlichen und eichrechtlichen Vorschriften entspricht. Insbesondere werden die Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts nach der VO (EG) Nr. 178/2002 sowie das Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuches (LFGB) erfüllt. Grenzwerte und Richtwerte zu Rückstandshöchst-mengen (Pestizide, Umweltverunreinigungen, Antibiotika, Radioaktivität usw.) werden strikt eingehalten.

Der Hersteller/Vorlieferant bestätigt die Vollständigkeit und Richtigkeit der gemachten Angaben. Die Produkt-spezifikation des Herstellers/Vorlieferanten liegt der BÄKO-Zentrale Süddeutschland eG in Urschrift vor.

Für die Einhaltung aller gesetzlichen Vorschriften bei der Weiterverarbeitung haftet der Anwender.

Ladenburg, den 08.07.2014

gez. QMB Achim Stock