

Kundenspezifikation

Erweitert

... alles
 für Bäcker
 und
 Konditoren



Allgemeine Angaben

Produktbezeichnung BÄKO:	Blaumohn Classic hell
Produktbezeichnung Lieferant:	Blaumohn Classic hell
Artikelnummer Lieferant:	311832
GTIN:	4304853601268
STAV-Nr.:	311832
SPEC-ID:	56414
Hersteller/Lieferant:	BÄKO-ZENTRALE eG Hauptsitz Duisburg Am Kiekenbusch 4 47269 Duisburg Deutschland
Einkauf:	Herr Ralf Münsterberg Siemensstraße 13 - 17 25462 Rellingen Deutschland info@baeko.de Telefon: 0049 (0) 4101 308 - 0 Telefax: 0049 (0) 4101 308 - 155
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:	Blaumohn
Bezeichnung des Lebensmittels nach Weiterverarbeitung:	Blaumohn
Produktbeschreibung:	Blaumohn
Produktions-/Herkunftsland:	Tschechien; Österreich; Frankreich; Ungarn; Slowakei (Slowakische Republik); Türkei
Dosierungsempfehlung / Verwendungsbeschränkung:	Mohn, roh nicht zur Abgabe an den Endverbraucher. Nur zur gewerblichen Weiterverarbeitung Nur für Backzwecke Nicht für die Zubereitung von Kleinkindernahrung geeignet. Empfehlung: Nicht über 20 g Mohn je Tag roh verzehren. Möglichkeiten zur Morphinreduzierung im Rahmen der gewerblichen Weiterverarbeitung sind zu beachten - siehe Spezifikation (Gebrauchsanleitung)
Gebrauchsanleitung:	Möglichkeiten zur Morphinreduzierung: In der Blütenkapsel der Mohnpflanze wird das Alkaloid Morphin gebildet. Trotz modernster Erntemethoden geht bei der Ernte Morphin von der Samenkapsel auf den Mohnsamen über. Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) empfiehlt der täglichen Morphinaufnahme auf maximal 6,3 µg/kg Körpergewicht zu beschränken. Dazu empfiehlt die EU Kommission in der Empfehlung 014/662/EU folgende Maßnahmen zur Verringerung des vorhandenen Morphingehaltes in Mohnsamen bei der gewerblichen Weiterverarbeitung (Tabellenauszug): Waschen oder Einweichen in Wasser (5 Min.) Wirkungsgrad: ~46 % Brotbacken (Thermische Behandlung) Wirkungsgrad: ~10-50 % Mahlen Wirkungsgrad: ~25-34 %

Kundenspezifikation Erweitert

... alles
für Bäcker
und
Konditoren



Mahlen + Backen Wirkungsgrad: ~80-95 %

Download Empfehlung 2014/662/EU:
<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/?uri=CELEX:32014H0662>

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	blaugraue bis blaubraune kugelförmige Samen
Geruch	arttypisch, ohne Fremdgeruch
Geschmack	arttypisch, ohne Fremdgeschmack
Konsistenz	bissfest

Kundenspezifikation

Erweitert

... alles
 für Bäcker
 und
 Konditoren



Eignung für bestimmte Ernährungsformen

Das Produkt ist geeignet für folgende Ernährungsformen:	ja	nein	Bemerkungen
Vegan	X		gemäß der Definition der Leitsätze für vegane und vegetarische Lebensmittel... vom 04.12.2018
Ovo-Lacto-Vegetarisch	X		gemäß der Definition der Leitsätze für vegane und vegetarische Lebensmittel... vom 04.12.2018
Ovo-Vegetarisch	X		gemäß der Definition der Leitsätze für vegane und vegetarische Lebensmittel... vom 04.12.2018
Lacto-Vegetarisch	X		gemäß der Definition der Leitsätze für vegane und vegetarische Lebensmittel... vom 04.12.2018
Pescetarisch	X		gemäß der Definition der Leitsätze für vegane und vegetarische Lebensmittel... vom 04.12.2018
Alkoholabstinent	X		
Halal (gem. den islamischen Speisegesetzen)	X		Herstellerangabe (bei Eignung), Zertifizierung lieferantenabhängig
Halal-Zertifikat vorhanden			
Koscher (gem. den jüdischen Speisegesetzen)	X		Herstellerangabe (bei Eignung), Zertifizierung lieferantenabhängig
Koscher-Zertifikat vorhanden			

Bio/Öko

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

☐ ja ☒ nein

ID: 56414
Vorlage: Ver. 1.2
Daten: Ver. 3
Datum: 13.09.2021
Seite 4 von 15

Kundenspezifikation Erweitert

... alles
für Bäcker
und
Konditoren



Zutaten: 100% Blaumohn.

Kundenspezifikation

Erweitert

... alles
 für Bäcker
 und
 Konditoren



Nährwertangaben

		Durchschnittswert je 100 g	Minimalwert je 100 g	Maximalwert je 100 g	Methode/Quelle
Brennwert (kJ)		2.202 kJ			berechnet (aus F, KH, BS und EW)
Brennwert (kcal)		533 kcal			berechnet (aus F, KH, BS und EW)
Fett (gesamt)		42,20 g			Literaturangabe*
davon	Gesättigte Fettsäuren	4,85 g			Literaturangabe*
	Einfach unges. Fettsäuren				
	Mehrfach unges. Fettsäuren				
	trans-Fettsäuren				
	Cholesterin				
Kohlenhydrate		4,20 g			Literaturangabe*
davon	Zucker	0,08 g			Literaturangabe*
	Stärke				
	Fruktose				
	Laktose				
Ballaststoffe		20,50 g			Literaturangabe*
Eiweiß		23,82 g			Literaturangabe*
Salz		0,03 g			Literaturangabe*
Natrium					
Organische Säuren					
Mehrwertige Alkohole					
Ethylalkohol					
Salatrimis					
Erythritol					
*Literaturangabe: BLS 3.02 (www.ernaehrung.de/ Mohn roh)					

Kundenspezifikation

Erweitert

... alles
 für Bäcker
 und
 Konditoren



		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					
*Literaturangabe: BLS 3.02 (www.ernaehrung.de/ Mohn roh)					

Kundenspezifikation

Erweitert

... alles
für Bäcker
und
Konditoren



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			10 %	
Reinheit	99.90 %			
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				

Kundenspezifikation Erweitert

... alles
für Bäcker
und
Konditoren



4.3 Angaben für Saaten und Schalenfrüchte

Parameter	Min.	Mittelwert	Max.	Methode/ Hinweis
Freie Fettsäuren				
Peroxidzahl				
Siebanalyse				
Bruchanteil				
Morphinäquivalente			10 mg/kg	

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

... alles
für Bäcker
und
Konditoren



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)				
SO ₂ -Gehalt				
Ascorbinsäuregehalt				

4.7 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	1.000.000		
Enterobacteriaceae				
E. Coli	KbE/g		100	
Coliforme Keime				
Schimmelpilze	KbE/g	100.000		
Hefen				
Bazillus Cereus	KbE/g		1.000	
Koagulase-positive Staphylokokken	KbE/g	100		
Sporen von Sulfid reduzierenden Clostridien				
Salmonellen	KbE/ 125 g		n.n.	
Listeria Monocytogenes				
Weitere Angaben				

Kundenspezifikation

Erweitert

... alles
 für Bäcker
 und
 Konditoren



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

... alles
 für Bäcker
 und
 Konditoren



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		Mandeln, Haselnüsse
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			X	

Feld ohne Eintrag: Hierzu liegen keine Informationen vor.

Hinweise zu Allergenen

Kundenspezifikation Erweitert

... alles
für Bäcker
und
Konditoren



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 (EU) 2015/2283 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

... alles
für Bäcker
und
Konditoren



Qualitätssicherung

		ja	nein
Für den Produktionsprozess besteht ein HACCP-Konzept		X	
Das Produkt ist auf Fremdkörper detektiert/geprüft		X	
Metall		X	
Magnet (Sensibilität)	1,8 mm, 5000 - 9000 Gauss (lieferantenabhängig) 4000 - 11000 Gauss (im Rahmen der Kleingebindeabpackung)	X	
Ferro (Sensibilität)	1,5 - 2,0 mm (lieferantenabhängig), 1,0 mm (im Rahmen der Kleingebindeabpackung)	X	
Non-Ferro (Sensibilität)	1,5 - 2,0 mm (lieferantenabhängig), 1,0 mm (im Rahmen der Kleingebindeabpackung)	X	
Anorganisch	lieferantenabhängig	X	
Anorganisch mit Röntgen			
Anorganisch mit Farbausleser	lieferantenabhängig	X	
Organisch	lieferantenabhängig	X	
Siebung (Maschenweite)	0,5 - 4,0 mm (lieferantenabhängig), 1-12 mm (im Rahmen der Kleingebindeabpackung)	X	
Weitere Untersuchungen	Fremdkörperdetektion ist lieferantenabhängig		
Sicherheitsdatenblatt erforderlich			X
Der Produktionsbetrieb ist zertifiziert nach	ISO 9001		
	IFS		
	BRC		
	Weitere Zertifikate	Zertifizierung ist lieferantenabhängig, je nach Lieferant: FSSC 22000, ISO 9001, BRC oder IFS	

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	2.5 kg	je Beutel
Gebindegröße brutto		
Verpackungsmaterial	PE-Beutel	

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 / oder MHD
--------------------------------	--------------------------

ID: 56414
Vorlage: Ver. 1.2
Daten: Ver. 3
Datum: 13.09.2021
Seite 14 von 15

Kundenspezifikation

Erweitert

... alles
für Bäcker
und
Konditoren



Transport- und Lagerbedingungen

Temperatur:	kühl	
Relative Luftfeuchtigkeit:	trocken	
Mindesthaltbarkeit im original verschlossenen Gebinde (ab Produktion)	9 Monate	Lieferantenabhängig auch längeres MHD bis zu 12 Monate.

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: 08.05.2019

Datum der letzten Änderung: 13.09.2021

Druckdatum: 13.09.2021

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