

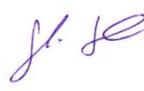
Produktinformation

Produktanalyse



boyens backservice GmbH
 Gildestrasse 76 - 80 · D- 49479 Ibbenbüren
 Tel. (+49)05451/9637-0 · Fax (+49)05451/9637-16

Produktname	Boyens Endverbrauchertrennspray CO²		
Beschreibung	Universelles Trennmittel für Back-, Brot- und Feinbackwarenformen, Verarbeitungshilfsstoff für alle Formen in der Küche verwendbar.		
Zutaten	Pflanzliche Öle ungehärtet (Raps, Kokos) Ethanol Trennmittel: Sonnenblumenlecithine Treibgas: Kohlendioxid		
Anwendung	Dose vor Anwendung kräftig schütteln. Nach Bedarf gleichmäßig auftragen. Sprühentfernung ca. 20- 30 cm. Verarbeitungstemperatur 20°C		
Sensorische Daten	Aussehen: gelblich Geruch: angenehm ölig Geschmack: angenehm ölig Konsistenz: flüssig		
Chemische / physikalische Daten (TM)	Jodzahl [g Iod/100 g] 95 – 125 Peroxidzahl [mäq O ₂ /kg] max. 3 Haft Eigenschaft gut		
Nährwertangaben (berechnete Werte in 100 g Trennmittel)	Brennwert 3699 kJ (900 kcal) Fett 99,9 g -davon gesättigte Fettsäuren min. 9 max. 14 -einfach ungesättigte Fettsäuren min. 58 max. 67 -mehrfach ungesättigte Fettsäuren min. 25 max. 34 Eiweiß 0,0 g Kohlenhydrate 0,1 g - davon Zucker 0,0 g Natriumchlorid / Kochsalz 0,0 g Ballaststoffe 0,0 g		
Mikrobiologische Daten (Richtwerte)	Parameter	Werte	Methode
	Gesamtkeimzahl	< 10 ⁵ KbE / g	§ 64 Abs. 1 LFGB
	Enterobacteriaceae	< 10 KbE / g	
	Schimmelpilze	< 10 ⁴ KbE / g	
	Hefen	< 10 ³ KbE / g	
Salmonellen	n.n. / 25 g		
Verpackung	200 ml Dose.		
Lagerung	Optimale Lagertemperatur: 15 - 20°C. (Sicherheitsdatenblätter beachten)		
Haltbarkeit	24 Monate ab Produktion		
Sicherheitshinweise	 <p>Gefahr! Extrem entzündbares Aerosol. Behälter steht unter Druck: Kann bei Erwärmung bersten. Von Hitze, heißen Oberflächen, Funken, offenen Flammen sowie anderen Zündquellenarten fernhalten. Nicht rauchen. Nicht gegen offene Flamme oder andere Zündquelle sprühen. Nicht durchstechen oder verbrennen, auch nicht nach Gebrauch. Vor Sonnenbestrahlung schützen. Nicht Temperaturen von mehr als 50° C aussetzen. Darf nicht in die Hände von Kindern gelangen. (Sicherheitsdatenblätter beachten)</p>		
Zertifikate	FSSC 22000 zu finden auf www.boyensbackservice.de		
Herkunft	Hergestellt in Deutschland		
Hinweis	Daten sind nach Lebensmittelgesetz berechnet. Durch natürliche Rohstoffe können Fluktuationen auftreten. Das Produkt einschließlich Verpackung entspricht dem Deutschen LFGB und seinen Folgeverordnungen sowie den einschlägigen Leitsätzen des Deutschen Lebensmittelbuches und des EU Rechts in der jeweiligen Fassung.		

	Geprüft und Freigegeben	Druckdatum:	Unterschrift:
am:	02.01.2023	02.01.2023	 i.A.
von:	Dipl. Ing.(FH) Guido Lotte Lebensmitteltechnologe		
Version:	11		

Wir kriegen' s gebacken.

www.boyensbackservice.de
info@boyensbackservice.de


Produktinformation

über allergene Zutaten



boyens backservice GmbH
 Gildestrasse 76 - 80 · D- 49479 Ibbenbüren
 Tel. (+49)05451/9637-0 · Fax (+49)05451/9637-16

Produktname		Boyens Endverbraucherbacktrennspray CO ²		
Verwendung von Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung				
		Nein	Ja	Angabe der Inhaltsstoffe
01	Glutenhaltiges Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
02	Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03	Eier und Eierzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
04	Fisch und Fischerzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
05	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
06	Soja und Sojaerzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
07	Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Lactose)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
08	Schalenfrüchte (d.h. Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
09	Sellerie und Sellerieerzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
10	Senf und Senferzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
11	Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
12	Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO ₂ angegeben	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
13.	Lupine und Lupinenerzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
14.	Weichtiere und Weichtiererzeugnis	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<p>Die obenstehende Liste ist ausgefüllt mit Einhaltung der Erläuterung der EU-Richtlinie (EG) Nr. 1169/2011. Die anliegenden Informationen stammen von den festgestellten, ursprünglichen Produktrezepturen und Spezifikationen von einzelnen Zutaten, die mit den diesbezüglichen Lieferanten abgestimmt wurden. Aus diesen Angaben können keine Rechte abgeleitet werden, diese werden von der boyens backservice GmbH unverbindlich zur Verfügung gestellt. Die Informationen verändern sich, wenn die Zusammensetzung des Produktes verändert wird.</p>				

	Geprüft und Freigegeben	Druckdatum:	Unterschrift:
am:	02.01.2023	02.01.2023	 i.A.
von:	Dipl. Ing.(FH) Guido Lotte Lebensmitteltechnologe		
Version:	11		

Wir kriegen' s gebacken.

www.boyensbackservice.de
info@boyensbackservice.de


Produktinformation

ALBA LISTE



boyens backservice GmbH
 Gildestrasse 76 - 80 · D- 49479 Ibbenbüren
 Tel. (+49)05451/9637-0 · Fax (+49)05451/9637-16

Produktname	Boyens Endverbraucherbacktrennspray CO ²		
Code	+ Ist Bestandteil des Artikels oder kann indirekt enthalten sein - Ist nicht Rezepturbestandteil des Artikels ? Informationen sind unvollständig, um eine eindeutige Zuordnung in + oder – vorzunehmen, oder der Artikel kann Spuren enthalten		
1. Kuhmilchprotein	-	18. Nüsse	-
2. Lactose	-	19. Nussöl	-
3. Hühnerei	-	20. Erdnuss	-
4. Sojaprotein	-	21. Erdnussöl	-
5. Sojaöl (Sojalecithin)	-	22. Sesam	-
6. Gluten	-	23. Sesamöl	-
7. Weizen	-	24. Glutamat	-
8. Roggen	-	25. Sulfid (E220 bis E227)	-
9. Rind	-	26. Benzoesäure und PHB (E210 bis E219)	-
10. Schwein	-	27. Azo Farbstoffe	-
11. Huhn	-	28. Tartrazin (E102)	-
12. Fisch	-	29. Zimt	-
13. Schalen- und Krebstiere	-	30. Vanillin	-
14. Mais	-	31. Koriander	-
15. Kakao	-	32. Sellerie	-
16. Hefe	-	33. Umbellifereae	-
17. Hülsenfrüchte	-		
<p>Die obestehende Liste ist ausgefüllt mit Einhaltung der Erläuterung von ALBA. Die anliegenden Informationen stammen von den festgestellten, ursprünglichen Produktrezepturen und Spezifikationen von einzelnen Zutaten, die mit den diesbezüglichen Lieferanten abgestimmt wurden. An diesen Angaben können keine Rechte abgeleitet werden, diese werden von der boyens backservice GmbH unverbindlich zur Verfügung gestellt. Die Informationen verändern sich, wenn die Zusammensetzung von dem Produkt verändert wird.</p>			

	Geprüft und Freigegeben		Druckdatum:	Unterschrift:
am:	02.01.2023		02.01.2023	 i.A.
von:	Dipl. Ing.(FH) Guido Lotte Lebensmitteltechnologe			
Version:	11	Ersetzt:		

Wir kriegen' s gebacken.

www.boyensbackservice.de
info@boyensbackservice.de

Erklärung zur Verwendung von genetisch veränderten Organismen


Hinsichtlich genetisch veränderter Organismen (GVO) teilen wir Ihnen mit, dass wir für unser Produkt

Boyens Endverbraucherbacktrennspray CO²

keine Zutaten verwenden, die zu einer Kennzeichnungspflicht nach

Verordnung (EG) Nr.1829/2003 des europäischen Parlaments und des Rates vom 22. September 2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel sowie Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 des europäischen Parlaments und des Rates vom 22.September 2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen und über die Rückverfolgbarkeit von aus genetisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln sowie zur Änderung der Richtlinie 2001/18/EG

führen.

	Geprüft und Freigegeben	Druckdatum:	Unterschrift:
am:	02.01.2023	02.01.2023	 i.A.
von:	Dipl. Ing.(FH) Guido Lotte Lebensmitteltechnologie		
Version:	11		