

Kundenspezifikation Erweitert

Allgemeine Angaben

Produktbezeichnung BÄKO:	BÄKO H-Vollmilch 3,5%,10 Liter je BIB
Produktbezeichnung Lieferant:	BÄKO H-Vollmilch 3,5%,10 Liter je BIB
Artikelnummer Lieferant:	505377
GTIN:	04304823007052
STAV-Nr.:	505377
SPEC-ID:	46167
Hersteller/Lieferant:	BÄKO-ZENTRALE eG Hauptsitz Duisburg Am Kiekenbusch 4 47269 Duisburg Deutschland
Einkauf:	Herr Rudolf Schulz info@baeko.de Telefon: 0049 (0) 203 7684 - 0
Qualitätssicherung:	Frau Tina Glöckner info@baeko.de Telefon: 0049 (0) 203 7684 - 0
Qualitätssicherung:	Frau Ute Rettinger info@baeko.de Telefon: 0049 (0) 203 7684 - 0
Bezeichnung des Lebensmittels gem. LMIV:	H-Vollmilch mit 3,5% Fett, ultrahocherhitzt
Bezeichnung des Lebensmittels nach Weiterverarbeitung:	H-Vollmilch
Produktbeschreibung:	H-Vollmilch mit 3,5% Fett, hergestellt aus Milch durch Abscheiden von Sahne und Einstellen des Fettgehaltes auf 3,5%; wird nach einem amtlich anerkannten Wärmebehandlungsverfahren ultrahocherhitzt und unter aseptischen Bedingungen in sterile mit Lichtschutz versehene Packungen abgefüllt. Zolltarifnummer: 04012099 ADN505377-20190401
Produktions-/Herkunftsland:	Deutschland
Dosierungsempfehlung / Verwendungsbeschränkung:	Nach dem Öffnen noch einige Tage gekühlt haltbar.
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	weiß bis gelblich
Geruch	frisch, arttypisch, ohne Fremdgeruch
Geschmack	frisch, arttypisch, ohne Fremdgeschmack
Konsistenz	flüssig

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		Auf Basis der Zutaten
Halal-Zertifikat vorhanden		X	
Koscher (gem. den jüdischen Speisegesetzen)	X		Auf Basis der Zutaten
Koscher-Zertifikat vorhanden		X	

Bio/Öko

Das Produkt ist ein "Bio"-Produkt gem. Verordnung (EU) 2018/848 über die ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen

ja nein

ID: 46167
Vorlage: Ver. 1.2
Daten: Ver. 8
Datum: 08.04.2024
Seite 3 von 13

Kundenspezifikation Erweitert



Zutaten: 100% H-Vollmilch 3,5% Fett ultrahocherhitzt.

Kundenspezifikation Erweitert

Nährwertangaben

	Durch-schnitts-wert je 100 g	Minimal-wert je 100 g	Maximal-wert je 100 g	Methode/Quelle
Brennwert (kJ)	273 kJ			berechnet (aus Fett, Kohlenhydraten und Eiweiß)
Brennwert (kcal)	65 kcal			berechnet (aus Fett, Kohlenhydraten und Eiweiß)
Fett (gesamt)	3,6 g			*
davon	Gesättigte Fettsäuren	2,2 g		*
	Einfach unges. Fettsäuren			
	Mehrfach unges. Fettsäuren			
	trans-Fettsäuren			
	Cholesterin			
Kohlenhydrate	4,9 g			*
davon	Zucker	4,9 g		*
	Stärke			
	Fruktose			
	Laktose			
Ballaststoffe				
Eiweiß	3,3 g			*
Salz	0,13 g			*
Natrium				
Organische Säuren				
Mehrwertige Alkohole				
Ethylalkohol				
Salatrimis				
Erythritol				
*Lieferantenangaben, gerundet in Anlehnung an die Rundungsleitlinien der Europäischen Kommission bei der Nährwertkennzeichnung von Lebensmitteln.				

Kundenspezifikation Erweitert

		Durch-schnitts-wert je 100 g	Minimal-wert je 100 g	Maximal-wert je 100 g	Methode/Quelle
Vitamine	Vitamin A				
	Thiamin (B1)				
	Riboflavin (B2)				
	Niacin (B3)				
	Pantothenäsäure (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, gerundet in Anlehnung an die Rundungsleitlinien der Europäischen Kommission bei der Nährwertkennzeichnung von Lebensmitteln.					

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	6.5		6.8	
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				
Morphinäquivalente				

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)				
SO ₂ -Gehalt				
Ascorbinsäuregehalt				

4.7 Weitere Angaben

Eiweißgehalt: 3,2 - 3,4%;
Fettgehalt: 3,5 - 4,0%

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.

Das Produkt ist als handelsüblich steril einzustufen.

Mykotoxine

Das gelieferte Produkt entspricht den gesetzlich gültigen Anforderungen zu Mykotoxinen (z.B. Verordnung (EU) 2023/915 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			

Kundenspezifikation Erweitert

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		H-Vollmilch	
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		×	
Krebstiere		×	
Eier		×	
Fische		×	
Erdnüsse		×	
Sojabohnen		×	
Milch			
Schalenfrüchte		×	
Sellerie		×	
Senf		×	
Sesamsamen		×	
Schwefeldioxid und Sulphite		×	
Lupinen		×	
Weichtiere		×	

Feld ohne Eintrag: Hierzu liegen keine Informationen vor.

Zusätzliche Allergene

	im Produkt enthalten			Kreuzkontamination möglich		
	ja	nein	Inhaltsstoff	ja	nein	Bemerkung
Laktose	×				×	
Kakao		×			×	
Glutamat (E 620 - E 625)		×			×	
Huhn		×			×	
Koriander		×			×	
Mais		×			×	
Hülsenfrüchte		×			×	
Rindfleisch		×			×	
Schweinefleisch		×			×	
Karotten		×			×	

Feld ohne Eintrag: Hierzu liegen keine Informationen vor.

Hinweise zu Allergenen

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

Qualitätssicherung

		ja	nein
Für den Produktionsprozess besteht ein HACCP-Konzept		X	
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)			
Weitere Untersuchungen			
Sicherheitsdatenblatt erforderlich			X
Der Produktionsbetrieb ist zertifiziert nach	ISO 9001		
	IFS	X	
	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	10 l	Bag in Box
Gebindegröße brutto		
Verpackungsmaterial		

Kennzeichnung/Rückverfolgbarkeit

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

Kennzeichnung (Charge/Lot/MHD)	
--------------------------------	--

Transport- und Lagerbedingungen

Temperatur:	4 - 20 °C	
Relative Luftfeuchtigkeit:		
Mindesthaltbarkeit im original verschlossenen Gebinde (ab Produktion)	6 Monate	Nach dem Öffnen noch einige Tage gekühlt haltbar.

ID: 46167
Vorlage: Ver. 1.2
Daten: Ver. 8
Datum: 08.04.2024
Seite 13 von 13

Kundenspezifikation Erweitert



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: 12.05.2017

Datum der letzten Änderung: 08.04.2024

Druckdatum: 08.04.2024

BÄKO-ZENTRALE eG
Am Kiekenbusch 4
47269 Duisburg
Deutschland