

# Kundenspezifikation

## Erweitert

... alles  
für Bäcker  
und  
Konditoren



### Allgemeine Angaben

|   |   |
|---|---|
| Produktbezeichnung BÄKO:                                  | ML Kondensmilch 7,5% 1000g Tetra Pak  |
| Produktbezeichnung Lieferant:                             | ML Kondensmilch 7,5% 1000g Tetra Pak  |
| Artikelnummer Lieferant:                                  | 721960  |
| GTIN:   | 04304795002932  |
| STAV-Nr.:   | 721960  |
| SPEC-ID:  | 7036  |
| Hersteller/Lieferant:                                     | BÄKO-ZENTRALE eG<br>Hauptsitz Duisburg<br>Am Kiekenbusch 4<br>47269 Duisburg<br>Deutschland   |
| Einkauf:  | Herr Rudolf Schulz<br>info@baeko.de<br>Telefon: 0049 (0) 203 7684 - 0<br>Telefax: 0049 (0) 203 / 76 81 – 018                        |
| Qualitätssicherung:                                       | Frau Tina Glöckner<br>info@baeko.de<br>Telefon: 0049 (0) 203 7684 - 0<br>Telefax: 0049 (0) 203 / 76 81 – 018                        |
| Qualitätssicherung:                                       | Frau Ute Rettinger<br>info@baeko.de<br>Telefon: 0049 (0) 203 7684 - 0<br>Telefax: 0049 (0) 203 / 76 81 – 018                        |
| Bezeichnung des Lebensmittels<br>gem. LMIV:               | Kondensmilch, wärmebehandelt, 7,5% Fett, 17,5% fettfreie Trocken-<br>masse  |
| Bezeichnung des Lebensmittels<br>nach Weiterverarbeitung: |   |
| Produktbeschreibung:                                      | Kondensmilch 7,5% Fett, wärmebehandelt; 1000 g; 941 ml; 7,5%<br>Fett, 17,5% fettfreie Trockenmasse;<br>GTIN Packung: 04304795002925 |
| Produktions-/Herkunftsland:                               | hergestellt in Deutschland mit Milch aus der EU   |
| Dosierungsempfehlung /<br>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.*

### Sensorische Qualitätsmerkmale

|                |   |
|----------------|---|
| Aussehen/Farbe | gleichmäßig, homogen, leicht gelblich   |
| Geruch         | rein, mit artspezifischem Kochgeruch    |
| Geschmack      | rein, mit artspezifischem Kochgeschmack |
| Konsistenz     | flüssig                                 |

# Kundenspezifikation

## Erweitert

... alles  
für Bäcker  
und  
Konditoren



### 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                              |    |      |             |
| Koscher (gem. den jüdischen Speisegesetzen)             |    | X    |             |
| Koscher-Zertifikat vorhanden                            |    |      |             |

### 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

# Kundenspezifikation Erweitert

... alles  
für Bäcker  
und  
Konditoren



**Zutaten:** Milch, Stabilisator (Natriumphosphate E 339, Carrageen E 407).

## Deklarationsempfehlung des Herstellers

Kondensmilch 7,5% Fett, wärmebehandelt

# Kundenspezifikation

## Erweitert

... alles  
 für Bäcker  
 und  
 Konditoren



### Nährwertangaben

|                             |                            | Durchschnittswert je 100 g | Minimalwert je 100 g | Maximalwert je 100 g | Methode/Quelle    |
|-----------------------------|----------------------------|----------------------------|----------------------|----------------------|-------------------|
| <b>Brennwert (kJ)</b>       |                            | 553 kJ                     |                      |                      | Lieferantenangabe |
| <b>Brennwert (kcal)</b>     |                            | 132 kcal                   |                      |                      | Lieferantenangabe |
| <b>Fett (gesamt)</b>        |                            | 7,5 g                      |                      |                      | Lieferantenangabe |
| davon                       | Gesättigte Fettsäuren      | 5,0 g                      |                      |                      | Lieferantenangabe |
|                             | Einfach unges. Fettsäuren  |                            |                      |                      |                   |
|                             | Mehrfach unges. Fettsäuren |                            |                      |                      |                   |
|                             | trans-Fettsäuren           |                            |                      |                      |                   |
|                             | Cholesterin                |                            |                      |                      |                   |
| <b>Kohlenhydrate</b>        |                            | 10,1 g                     |                      |                      | Lieferantenangabe |
| davon                       | Zucker                     | 10,1 g                     |                      |                      | Lieferantenangabe |
|                             | Stärke                     |                            |                      |                      |                   |
|                             | Fruktose                   |                            |                      |                      |                   |
|                             | Laktose                    |                            |                      |                      |                   |
| <b>Ballaststoffe</b>        |                            | 0,0 g                      |                      |                      | Lieferantenangabe |
| <b>Eiweiß</b>               |                            | 6,1 g                      |                      |                      | Lieferantenangabe |
| <b>Salz</b>                 |                            | 0,25 g                     |                      |                      | Lieferantenangabe |
| <b>Natrium</b>              |                            | 100 mg                     |                      |                      | Lieferantenangabe |
| <b>Organische Säuren</b>    |                            |                            |                      |                      |                   |
| <b>Mehrwertige Alkohole</b> |                            |                            |                      |                      |                   |
| <b>Ethylalkohol</b>         |                            |                            |                      |                      |                   |
| <b>Salatrimis</b>           |                            |                            |                      |                      |                   |
| <b>Erythritol</b>           |                            |                            |                      |                      |                   |

# Kundenspezifikation

## Erweitert

|                                  |                     | 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                    |                     |                            |                      |                      |                |

# 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/<br>Hinweis |
|---------------|------|------------|------|---------------------|
| Wassergehalt  |      |            |      |                     |
| Reinheit      |      |            |      |                     |
| Schüttgewicht |      |            |      |                     |
| pH-Wert       | 6.2  |            | 6.5  |                     |
| Alkoholgehalt |      |            |      |                     |

### 4.1 Schwermetalle

| Parameter   | Min. | Mittelwert | Max. | Methode/<br>Hinweis |
|-------------|------|------------|------|---------------------|
| Arsen       |      |            |      |                     |
| Blei        |      |            |      |                     |
| Cadmium     |      |            |      |                     |
| Kupfer      |      |            |      |                     |
| Quecksilber |      |            |      |                     |

### 4.2 Angaben für Getreide- und Stärkerzeugnisse

| Parameter               | Min. | Mittelwert | Max. | Methode/<br>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/<br>Hinweis |
|--------------------|------|------------|------|---------------------|
| Freie Fettsäuren   |      |            |      |                     |
| Peroxidzahl        |      |            |      |                     |
| Siebanalyse        |      |            |      |                     |
| Bruchanteil        |      |            |      |                     |
| Morphinäquivalente |      |            |      |                     |

## 4.4 Angaben für Kakao und Kakaoerzeugnisse

| Parameter                                 | Min. | Mittelwert | Max. | Methode/<br>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/<br>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/<br>Hinweis |
|-------------------------|------|------------|------|---------------------|
| Nettogewicht            |      |            |      |                     |
| Abtropfgewicht          |      |            |      |                     |
| Zuckergehalt            |      |            |      |                     |
| Fruchtanteil            |      |            |      |                     |
| Früchte pro 100 g       |      |            |      |                     |
| Früchte pro Dose        |      |            |      |                     |
| Vakuum (bei Konserven)  |      |            |      |                     |
| SO <sub>2</sub> -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-<br>oder<br>Warnwert | Untersuchungsmethode           |
|---|---------|-------------------|----------------------------|--------------------------------|
| Aerobe mesophile Keimzahl                   | KbE/g   | <10<br>KbE/0,1 ml |                            | PC-Agar [Plattengussverfahren] |
| Enterobacteriaceae                          |         |                   |                            |                                |
| E. Coli                                     |         |                   |                            |                                |
| Coliforme Keime                             |         |                   |                            |                                |
| Schimmelpilze                               |         |                   |                            |                                |
| Hefen                                       |         |                   |                            |                                |
| Bazillus Cereus                             |         |                   |                            |                                |
| Koagulase-positive Staphylokokken           |         |                   |                            |                                |
| Sporen von Sulfid reduzierenden Clostridien |         |                   |                            |                                |
| Salmonellen                                 |         |                   |                            |                                |
| Listeria Monocytogenes                      |         |                   |                            |                                |
| Weitere Angaben                             |         |                   |                            |                                |



# Kundenspezifikation

## Erweitert

... alles  
 für Bäcker  
 und  
 Konditoren



### 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                        |         |      |                 |

### 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                    |      | Milch        |           |
| 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                       |                            |      |           |
| 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                    |      |              |                            |      |           |
| 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)                                |                                    |           |      |
| Ferro (Sensibilität)                                 |                                    |           |      |
| Non-Ferro (Sensibilität)                             |                                    |           |      |
| Anorganisch  |                                    |           |      |
| Anorganisch mit Röntgen                              |                                    |           |      |
| Anorganisch mit Farbausleser                         |                                    |           |      |
| Organisch  |                                    |           |      |
| Siebung (Maschenweite)                               | 0,5 cm                             | X         |      |
| Weitere Untersuchungen                               | Lieferantenangabe: Homogenisierung |           |      |
| Sicherheitsdatenblatt erforderlich                   |                                    |           | X    |
| Der Produktionsbetrieb ist zertifiziert nach         | ISO 9001                           |           | X    |
|  | IFS                                | X         |      |
|  | BRC                                |           | X    |
|  | Weitere Zertifikate                | ISO 50001 |      |

## 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  | 12 kg         | je Karton (12 Verpackungen à 1000 g) |
| Gebindegröße brutto |               |                                      |
| Verpackungsmaterial | Verbundkarton |                                      |

### Kennzeichnung/Rückverfolgbarkeit

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

|                                |   |
|--------------------------------|---|
| Kennzeichnung (Charge/Lot/MHD) | MHD / Julianischer Tag/ Uhrzeit/ Maschine |
|--------------------------------|---|

### Transport- und Lagerbedingungen

|   |                                     |                              |
|---|-------------------------------------|------------------------------|
| Temperatur:   | Raumtemperatur; empfohlen 4 - 24 °C |                              |
| Relative Luftfeuchtigkeit:  |                                     |                              |
| Mindesthaltbarkeit im original verschlossenen Gebinde (ab Produktion) | 12 Monate                           | bei nicht geöffneter Packung |

# 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: 16.10.2012**

**Datum der letzten Änderung: 13.07.2023**

**Druckdatum: 13.07.2023**

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