

Kundenspezifikation Erweitert

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 Hauptsitz Duisburg Am Kiekenbusch 4 47269 Duisburg Deutschland
Einkauf:	Herr Rudolf Schulz info@baeko.de Telefon: 0049 (0) 203 7684 - 0 Telefax: 0049 (0) 203 / 76 81 – 018
Qualitätssicherung:	Frau Tina Glöckner info@baeko.de Telefon: 0049 (0) 203 7684 - 0 Telefax: 0049 (0) 203 / 76 81 – 018
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:	Kondensmilch, wärmebehandelt, 7,5% Fett, 17,5% fettfreie Trockenmasse
Bezeichnung des Lebensmittels nach Weiterverarbeitung:	
Produktbeschreibung:	Kondensmilch 7,5% Fett, wärmebehandelt; 1000 g; 941 ml; 7,5% Fett, 17,5% fettfreie Trockenmasse; GTIN Packung: 04304795002925
Produktions-/Herkunftsland:	hergestellt in Deutschland mit Milch aus der EU
Dosierungsempfehlung / 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

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

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

Deklarationsempfehlung des Herstellers

Kondensmilch 7,5% Fett, wärmebehandelt

Kundenspezifikation Erweitert

Nährwertangaben

		Durch-schnitts-wert je 100 g	Minimal-wert je 100 g	Maximal-wert je 100 g	Methode/Quelle
Brennwert (kJ)		553 kJ			Lieferantenanga-be
Brennwert (kcal)		132 kcal			Lieferantenanga-be
Fett (gesamt)		7,5 g			Lieferantenanga-be
davon	Gesättigte Fettsäuren	5,0 g			Lieferantenanga-be
	Einfach unges. Fettsäuren				
	Mehrfach unges. Fettsäuren				
	trans-Fettsäuren				
	Cholesterin				
Kohlenhydrate		10,1 g			Lieferantenanga-be
davon	Zucker	10,1 g			Lieferantenanga-be
	Stärke				
	Fruktose				
	Laktose				
Ballaststoffe		0,0 g			Lieferantenanga-be
Eiweiß		6,1 g			Lieferantenanga-be
Salz		0,25 g			Lieferantenanga-be
Natrium		100 mg			Lieferantenanga-be
Organische Säuren					
Mehrwertige Alkohole					
Ethylalkohol					
Salatrimis					
Erythritol					

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					

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	6.2		6.5	
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

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	<10 KbE/0,1 ml		PC-Agar [Plattengussverfahren]
Enterobacteriaceae				
E. Coli				
Coliforme Keime				
Schimmelpilze				
Hefen				
Bazillus Cereus				
Koagulase-positive Staphylokokken				
Sporen von Sulfit reduzierenden Clostridien				
Salmonellen				
Listeria Monocytogenes				
Weitere Angaben				

Kundenspezifikation Erweitert

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

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		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

ID: 7036
Vorlage: Ver. 1.2
Daten: Ver. 9
Datum: 13.07.2023
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: 16.10.2012

Datum der letzten Änderung: 13.07.2023

Druckdatum: 13.07.2023

BÄKO-ZENTRALE eG
Am Kiekenbusch 4
47269 Duisburg
Deutschland