

## PRODUKTSPEZIFIKATION

www.bakerandbaker.eu

**BAKER&BAKER**  
dedicated to delight

Letzte Änderung am: 22.08.2025

### Velumin V

## MATERIALNUMMERN

### Artikelnummer

Baker & Baker Artikelnummer **10219346**

### Betrieb Artikelnummer

MARGO - B&B SCHWEIZ AG 8282

### Andere

EAN Code 7640108383686

## BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Vollmilchpulver 26% Fettgehalt, sprühgetrocknet

## PRODUKTBESCHREIBUNG



Vollmilchpulver

Pistor Art. Nr: 18344  
Suisse Garantie zertifiziert

## ALLGEMEINE INFORMATION

Ursprungsland: Schweiz

## ANWENDUNGSHINWEIS

### Anwendung

100 g - 140 g Velumin V pro Liter Wasser

### Zugabe:

**Bemerkungen:** Zur Herstellung von 1 Liter Vollmilch mit einem Fettgehalt von 3.5% werden 864 g Wasser und 136 g Velumin V gemischt.

## PRODUKTGRÖßEN

	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
Gewicht	25 kg			

## SENSORISCHE INFORMATION

<b>Geschmack:</b>	Pure, Milch, Süßlich	<b>Geruch:</b>	Pure, Milch, Süßlich
<b>Struktur:</b>	fein, Freifließendes Pulver	<b>Farbe:</b>	Weiß, Gelblich

## ZUTATEN

Vollmilchpulver (MILCH).

Artikelnummer: 10219346 Letzte Änderung am: 22.08.2025

**NÄHRWERTANGABEN**

Pro 100 Gramm Produkt		
Energie:	2.088 kJ	(499 kcal)
Fett:	27 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	16 g	
Kohlenhydrate:	38 g	
davon Zucker:	38 g	
Ballaststoffe:	0,0 g	
Eiweiß:	24 g	
Salz (Na x 2,5):	0,7800 g	

**ALLERGENEINFORMATIONEN**

Allergene	Enthalten		
	Produkt	Produktionslinie	Fabrik
<b>Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)</b>			
Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Ja
Weizen	Nein	Nein	Nein
Roggen	Nein	Nein	Nein
Gerste	Nein	Nein	Nein
Hafer	Nein	Nein	Nein
Dinkel	Nein	Nein	Nein
Khorasanweizen	Nein	Nein	Nein
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Ja
Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Ja
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Ja	Ja	Ja
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Mandeln	Nein	Nein	Nein
Haselnuss	Nein	Nein	Nein
Walnüsse	Nein	Nein	Nein
Kaschunüsse	Nein	Nein	Nein
Pecannüsse	Nein	Nein	Nein
Paranüsse	Nein	Nein	Nein
Pistazien	Nein	Nein	Nein
Macadamia-/Queenslandnuss	Nein	Nein	Nein
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen > 10 mg/kg oder > 10 mg/l	0 PPM *	Nein	Nein
Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein

\* Gemäß Verordnung (EU) 1169/2011 müssen Schwefeldioxid und Sulphite nur in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO2, angegeben werden.

**Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen**

Kann enthalten: -.

Basierend der von der Fabrik durchgeführten Risikoanalyse und des Risikomanagements sowie der Dokumentation, die Baker & Baker von unseren Lieferanten zur Verfügung gestellt wurde, wird das Auftreten von Kreuzkontaminationen bestimmter Allergene in der Produktionslinie vermieden. Daher sind die unter dem Hinweis „Kann Spuren enthalten von“ zusammengefassten Allergene die einzigen relevanten Allergene für das Risiko einer Kreuzkontamination.

**GVO INFORMATION**

Das Produkt enthält keine Zutaten aus gentechnisch veränderten Organismen, die nach LGV Abschnitt 6 und VGVL in der jeweils gültigen Fassung bewilligungspflichtig oder gemäss VO (EG) 1829/2003, VO (EG) 1830/2003 und VGVL in der jeweils gültigen Fassung kennzeichnungspflichtig sind.

**DIÄTETISCHE ANGABEN**

Geeignet für Vegetarier (ovo-lacto):	Ja
Geeignet für Veganer:	Nein

**CHEMISCHE INFORMATION**

	Ziel	Intervall	Typischer Wert	Methode / Anmerkungen
pH:				
Feuchtegehalt:				

Artikelnummer: 10219346 Letzte Änderung am: 22.08.2025

**MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION**

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
Gesamtkeimzahl:	/ g	10 000				SLMB
Enterobakterien:	/ g	10				SLMB
Schimmelpilze:	/ g	100				SLMB
Hefen:	/ g	100				SLMB
Salmonellen:	/ 25 g	Nicht nachweisbar				SLMB

**HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION**

<b>Lagerbedingungen</b>	
Mindesthaltbarkeit nach Produktion:	180 Tage
Lagertemperatur:	Umgebungstemperatur: 15 - 25 °C
Lagerhinweis:	Trocken und kühl lagern., Vor Licht schützen, Die Verpackung während des Lagerns geschlossen halten.
<b>Transportbedingungen</b>	
Transporttemperatur:	10 - 18 °C

**VERPACKUNGSINFORMATION**

<b>Verkaufseinheit</b>			
Nettogewicht:	25 kg	Bruttogewicht:	25,27 kg
		Stückzahl:	1 ST
<b>Primärverpackung:</b>			
Beschreibung:	Sack	Material:	Papier mit PE-Inliner
<b>Sekundärverpackung</b>			

**GESETZLICHE INFORMATION**

Alle Produkte entsprechen der Lebensmittelgesetzgebung der Europäischen Union, der nationalen Lebensmittelgesetzgebung der EU-Mitgliedstaaten und des Vereinigten Königreichs.

**ERKLÄRUNG**

Dieses Dokument wurde elektronisch aus einer validierten QA/ERP Datenbank erstellt und gilt daher auch ohne Unterschrift. Die notwendigen Validierungsschritte in der Datenbank stellen die Aktualität und Richtigkeit der enthaltenen Informationen, nach unserem besten Wissen, sicher. Indem er dieses Spezifikationsdokument akzeptiert, bestätigt der Kunde, über die letzte, aktuelle und gültige Spezifikation zu verfügen. Für alle anderen Fälle produktbezogener Informationen kann die Aktualität nicht garantiert werden, da sie nicht Bestandteil eines validierten C&D Managementsystems ist.