

3. Fertigprodukt – Spezifikation H-Milch

Hersteller: frischli Milchwerke GmbH
Bahndamm 4
31547 Rehburg-Loccum

DE
NI 21111
EG

frischli Milchwerk Weißenfels GmbH
Tagewerbener Straße 81
06667 Weißenfels

DE
ST 21111
EG

1. Artikelbezeichnung:

- frischli Haltbare Vollmilch 0,5 l, ultrahoherhitzt, MO-Warennummer: 0401 2091
- frischli Haltbare Vollmilch 1 l, ultrahoherhitzt, MO-Warennummer: 0401 2091
- frischli Haltbare Vollmilch 5 l, ultrahoherhitzt, MO-Warennummer: 0401 2099
- frischli Haltbare Fettarme Milch 1 l, ultrahoherhitzt, MO-Warennummer: 0401 2011
- frischli Haltbare Fettarme Milch 5 l, ultrahoherhitzt, MO-Warennummer: 0401 2019
- frischli Haltbare Entrahmte Milch 1 l, ultrahoherhitzt, MO-Warennummer: 0401 1010

2. Verwendungszweck:

- Für die menschliche Ernährung

3. Chemisch-physikalische Eigenschaften:

	Vollmilch	Fettarme Milch	Entrahmte Milch
- Fett:	mind. 3,5 %	mind. 1,5 %	max. 0,3 %
- pH-Wert:	6,55 – 6,70	6,55 – 6,70	6,55 – 6,70
- Dichte [g/ml]:	1,028 – 1,031	1,030 – 1,033	1,032 – 1,034

Nährwertangaben: 100 ml Milch enthalten durchschnittlich:

	Vollmilch	Fettarme Milch	Entrahmte Milch
- Brennwert: ^{1,3)}	266 kJ / 64 kcal	195 kJ / 46 kcal	145 kJ / 34 kcal
- Fett: ^{2,3)}	3,5 g	1,5 g	0,1 g
davon gesättigte Fettsäuren: ¹⁾	2,3 g	1,0 g	< 0,1 g
- Kohlenhydrate: ^{1,3)}	4,7 g	4,8 g	4,9 g
davon Zucker: ^{1,3)}	4,7 g	4,8 g	4,9 g
- Eiweiß: ^{1,3)}	3,3 g	3,4 g	3,4 g
- Salz: ^{1,3)}	0,13 g	0,13 g	0,13 g

¹⁾ Berechnet

²⁾ Ergebnisse analytischer Vergleichsmessungen liegen vor.

³⁾ Quelle: Renner, E., Renz-Schauen, A., Drahten, M. (1994): Nährwerttabellen für Milch und Milchprodukte. Zweite Ergänzung. Verlag M. Drahten. Giessen

4. Mikrobiologische Eigenschaften:

- Gesamtkeimzahl: < 10 KbE / 0,1 ml
- ATP-Messung: < 150 RLU

5. Sensorische Eigenschaften:

- Geschmack: vollmundig, arttypisch, abgerundet
- Geruch: arttypisch, gut
- Aussehen: weiß, milchig typisch
- Konsistenz: flüssig

6. Abpackung:

- Verbundverpackung 0,5 l oder 1 l
- 5 l PE-Beutel im Umkarton

7. MHD / Lager- und Transportbedingungen:

- MHD bei Anlieferung: 10 Wochen
- Lager- und Transportbedingungen: Raumtemperatur bei nicht geöffneter Verpackung (empfohlen 5 °C – 25 °C)

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist daher auch ohne Unterschrift gültig.

Datum: 03.06.2015

Datum: 03.06.2015

Datum: 03.06.2015

Ersetzt Ausgabe: 11

Erstellt: QS

Geprüft: PE

Genehmigt: ZEQ

vom: 18.09.2014

8. Gewicht:
 - Füllmengen: 0,5 l, 1 l und 5 l

9. Gesetzliche Grundlage:
 - Das Produkt entspricht den in der EU geltenden lebensmittelrechtlichen Bestimmungen, insbesondere den Verordnungen (EG) Nr. 852/2004 und (EG) Nr. 853/2004 vom 29.04.2004, der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 vom 25.10.2011 sowie der Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln (Lebensmittelhygiene-Verordnung) vom 08.08.2007 in der jeweils gültigen Fassung.
 - Das Verpackungsmaterial, inklusive der damit verbundenen Etiketten, Druckfarben und Klebstoffe, entspricht hinsichtlich seiner Beschaffenheit den jeweils gültigen EU-Richtlinien und EU-Verordnungen sowie dem Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB).

10. Lebensmittelsicherheit:
 - Das Produkt unterliegt der Kontrolle unseres HACCP-Systems.

11. GVO-Kennzeichnung:
 - Das Produkt ist gemäß den Verordnungen vom 22. September 2003 (EG) Nr. 1829/2003 des Europäischen Parlamentes und des Rates über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel und (EG) Nr. 1830/2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen und über die Rückverfolgbarkeit von aus genetisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln nicht kennzeichnungspflichtig.

12. Allergieauslösende Zutaten:

Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	
Weizen	nein
Roggen	nein
Gerste	nein
Hafer	nein
Dinkel	nein
Kamut	nein
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	nein
Eier und Eierzeugnisse	nein
Fisch und Fischerzeugnisse	nein
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	nein
Soja und Sojaerzeugnisse	nein
Milch und Milcherzeugnisse (inkl. Laktose)	ja
Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	
Mandel	nein
Walnuss	nein
Haselnuss	nein
andere Nüsse	nein
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	nein
Senf und Senferzeugnisse	nein
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	nein
Schwefeldioxid und Sulfite als SO₂ angegeben	nein
Lupine und Lupinenerzeugnisse	nein
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	nein

13. Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe gemäß § 9 der ZZuIV vom 29.01.1998 in der jeweils gültigen Fassung:
 - Keine