

Produktspezifikation

Bio-H-Milch, 1,5 % Fett

DE-ÖKO-005

Herstellungsmerkmale	Fettarme Bio-H-Milch 1,5 % Fett in Naturland-Qualität, ultrahocherhitzt, homogenisiert		
Zusammensetzung/Rohstoffdetails	aus wärmebehandelter Bio-Milch		
Herkunft	EU-Landwirtschaft		
Verpackung	1000 ml e SIG Verbundkarton mit Schraubverschluss		
Lager-/Transportbedingungen	20 °C		
MHD	180 Tage		
Prüfkriterium	Sollwert	Einheit	Methode
Sensorik			
Aussehen	weiß		DLG Prüfschema
Konsistenz/Textur	flüssig, homogen		DLG Prüfschema
Geruch	rein, arteigen		DLG Prüfschema
Geschmack	rein, arteigen		DLG Prüfschema
Chemisch-physikalische Parameter			
Fettgehalt	≥ 1,50	%	DIN EN ISO 1211:2010-11/§64 LFGB 01.00-9
pH-Wert	6,5 - 6,80		VDLUFA C 8.2
Gefrierpunkt	≥ -0,515	°C	DIN EN ISO 5764:2009/§64 LFGB L 01.00-29
Peroxidase	negativ		VDLUFA VI C 13.2
Hemmstoff	negativ		BR-Test
Mikrobiologische Parameter			
Gesamtkeimzahl	< 10 /0,1g	KbE	DIN EN ISO 4833
Enterobacteriaceae	neg /1g		DIN ISO 21528-2:2009
Salmonellen	neg /25g		DIN EN ISO 6579-2:2007/§64 LFGB L 00.00-20
Listeria monocytogenes	neg /25g		DIN EN ISO 11290-2:2005/§64 LFGB L 00.00-22
Bacillus cereus (Milch,	< 10	KbE	DIN EN ISO 10198:2010/§64 LFGB L

Nährwertdeklaration

Deklarationspflichtige Nährwertangaben gemäß der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011

Nährwert pro 100 ml	Gehalt	Einheit	Methode
Brennwert	200/48	kJ / kcal	
Fett	1,5	g	ASU § 64 LFGB L 01.00-20, mod.
davon gesättigte Fettsäuren	1,0	g	ASU § 64 LFGB L 13.00-5 (DGF C-V2 (81))
Kohlenhydrate	5,0	g	berechnet (Differenzmethode)
davon Zucker	5,0	g	ASU § 64 LFGB L 01.00-17
Eiweiß	3,5	g	ASU § 64 LFGB L 01.00-10/1, mod.
Salz	0,13	g	ISO 8070;08-2007 mod. (Na)

Lebensmittelrechtliche Anforderungen

Das Produkt und die verwendeten Rohstoffe entsprechen den lebensmittelrechtlichen Bestimmungen der Bundesrepublik Deutschland sowie den einschlägigen Rechtsbestimmungen der EU, der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 sowie dem deutschen Lebensmittel- und Futtermittelgesetz (LFGB). Die VO (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene wird eingehalten. Die Produkte werden gemäß VO (EG) Nr. 853/2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs in einem zugelassenen Betrieb hergestellt. Die zutreffenden Anforderungen der VO (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel werden erfüllt. Die verwendeten Verpackungsmaterialien sind entsprechend den geltenden lebensmittelrechtlichen Anforderungen der EU und der Bundesrepublik Deutschland für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet.

Kontaminanten

Die festgelegten Richt- und Höchstwerte für Pflanzenschutzmittelrückstände, Mykotoxine, Schwermetalle, Tierarzneimittel und sonstige Kontaminanten und Schadstoffe werden entsprechend den jeweils geltenden deutschen und europäischen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen eingehalten. Dies sind insbesondere, aber nicht ausschließlich die VO (EG) Nr. 396/2005, VO (EG) Nr. 470/2009, VO (EU) Nr. 37/2010, VO (EG) Nr. 1881/2006, die KmV und die RHmV in der jeweils gültigen Fassung und den aktuellen Änderungen und Erweiterungen.

Öko-Verordnung

Das Produkt wird erzeugt und aufbereitet gemäß den Anforderungen der EG-Öko-Verordnung Nr. 834/2007 und deren Durchführungsverordnung (EG) Nr. 889/2008 mit den jeweils gültigen Änderungsverordnungen.

GVO-Kennzeichnung

Das Produkt ist im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. September 2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel und der Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. September 2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen und über die Rückverfolgbarkeit von aus genetisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln sowie der Richtlinie 2001/18/EG, zuletzt geändert durch die Richtlinie 2008/27/EG, nicht kennzeichnungspflichtig. Das Produkt besteht weder aus gentechnisch veränderten Organismen im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. September 2003, noch enthält es diese oder wurde daraus hergestellt.

Allergen-Kennzeichnung

Deklarationspflichtige Allergene gemäß Anhang II der Verordnung (EU) 1169/2011			
	enthalten		Inhaltsstoff
	ja	nein	
Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Eier und Eierzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Fisch und Fischerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Soja und Sojaerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Milch- und Milcherzeugnisse (inkl. Lactose)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Kuhmilch, natürlich im Produkt enthalten
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Senf und Senferzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von > 10mg/kg o. > 10mg/l, als SO ₂ angegeben	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Lupine und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Weitere Allergene laut LeDa-Liste (Auszug)			
	enthalten		Inhaltsstoff
	ja	nein	
Kakao	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Glutamat	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Hühnerfleisch	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Koriander	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Mais	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Hülsenfrüchte	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Rindfleisch	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Schweinefleisch	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Karotte	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

Die Spezifikation wurde elektronisch erstellt und ist daher ohne Unterschrift gültig.

Erstellt: C.Fechner (QM)	Geprüft/Freigegeben: A. Jensch (QMB)
-----------------------------	---

Datum: 20.01.2021