



Milchw.Schwaben eG

Fertigwaren - Spezifikation
Weideglück - Mildgesäuerte Butter

Dok:FS-NU-BU-12

Seite: 1 von 3

Ausg.: 28.04.2015/ 05

1. Allgemeine Anforderungen

Rohwaren, Zutaten, Packmaterial und Produktion der Fertigwaren entsprechen sämtlichen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen, insbesondere den Anforderungen des

- Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches und der
- Butterverordnung

Verwendungszweck des Produktes: menschliche Ernährung.

2. Produktbeschreibung

2.1 Produktbezeichnung

Deutsche Markenbutter
Mildgesäuerte Butter

2.2 Zutaten

keine

2.3 Sensorische, physikalische, chemische und mikrobiologische Werte:

Aussehen:	gleichmäßig, Farbe gelblich je nach Jahreszeit
Textur:	geschlossen und glatt, gute Wasserfeinverteilung
Geruch:	frisch, typisch säuerlich, ohne Fremdgeruch
Geschmack:	frisch, typisch säuerlich, ohne Fremdgeschmack
Fettgehalt:	mind. 82%
pH-Wert im Serum:	max. 6,4
Wassergehalt:	max. 16,0%
Coliforme:	neg. / 0,1 g
Hefen / Schimmel:	neg. / 0,1 g

3. Verpackung

3.1 250 g Buttereinwickler

- 16 Stück im Karton
- 156 Kartons / Palette
- 13 Lagen / Palette
- Transportsicherung: Stretchfolie
- Bruttogewicht / Palette: ca. 670 kg
- Palettenhöhe 115 cm, davon 15 cm Palette

	erstellt	geprüft	QM/UM - Vermerk	Freigabe
Bereich:	QM/UM	VL	QM/UM	GL
Datum:	28.04.15	29.4.15	29.04.15	29.4.15
Unterschrift:	M. Haehes		M. Haehes	



Milchw. Schwaben eG

Fertigwaren - Spezifikation
Weideglück - Mildgesäuerte Butter

Dok:FS-NU-BU-12

Seite: 2 von 3

Ausg.: 28.04.2015/ 05

3.2 Verpackungsmaterialien

- Die Buttereinwickler bestehen aus einem Aluminium - Pergamentersatz - Verbund.
- Die Kartons bestehen aus Wellpappe.
- Die Euro-Paletten bestehen aus Holz.

4. Kennzeichnung der Ware

Kennzeichnung nach der LMIV

Verkehrsbezeichnung	Deutsche Markenbutter Mildgesäuerte Butter
Name, Anschrift des Herstellers / Inverkehrbringers	Milchwerke Schwaben eG 89021 Ulm
Mindesthaltbarkeitsdatum	Bei +10 °C mindestens haltbar bis: siehe Längsseite
Mindest-Restlaufzeit	18 Tage
Nettogewicht	250 g

Weitere Kennzeichnung:

- „Amtliche Qualitätskontrolle des Landes Bayern, Überwachungsstelle München“
- Gütezeichen (In Deutschland geprüfte Markenware)
- Zulassungsnummer des Betriebes (DE BY 77704 EG)
- „82% Fett“
- EAN - Code

5. Nährwerte (durchschnittlich) / 100 g

Brennwert	3056 kJ/ 743 kcal
Fett	82,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	54,7 g
Kohlenhydrate	0,6 g
davon Zucker	0,6 g
Ballaststoffe	< 0,1 g
Eiweiß	0,7 g
Salz	0,03 g



Milchw. Schwaben eG

Fertigwaren - Spezifikation
Weideglück - Mildgesäuerte Butter

Dok:FS-NU-BU-12

Seite: 3 von 3

Ausg.: 28.04.2015/ 05

6. GVO-Deklaration

Gemäß den Regelungen der EU-VO 1829/2003 und EU-VO 1830/2003 zur Kennzeichnung, Zulassung und Rückverfolgbarkeit gentechnisch veränderter Lebens- und Futtermittel ist eine Kennzeichnung des Produktes nicht durchzuführen.

7. Allergenkennzeichnung nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 in der derzeit gültigen Fassung.

Im Produkt enthalten:

- | | |
|---|------|
| * Glutenhaltiges Getreide d.h. (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) und daraus gewonnene Erzeugnisse. | Nein |
| * Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse. | Nein |
| * Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse. | Nein |
| * Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse. | Nein |
| * Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse. | Nein |
| * Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse. | Nein |
| * Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse. | Nein |
| * Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse. | Nein |
| * Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Lactose). | Ja |
| * Schalenfrüchte d.h. (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse, Queenslandnüsse) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse. | Nein |
| * Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse. | Nein |
| * Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse. | Nein |
| * Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse. | Nein |
| * Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO ₂ . | Nein |

8. Verpackungsmaterial

Wir erklären gemäß Artikel 16 Abs. 1 EU-VO 1935/2004 und EU-VO 10/2011, dass alle verwendeten Verpackungsmaterialien den geltenden Vorschriften entsprechen und unbedenklich bei Lebensmittelkontakt sind.