

Schwarzwaldmilch GmbH Freiburg
Haslacherstr. 12
79115 Freiburg i. Br.
Telefon 0761/4788-0
Fax 0761/4788-254
Email info.freiburg@schwarzwaldmilch.de

Produktspezifikation

LACTosefreie* Fettarme H-Milch, 1,5% Fett, 12 x 1 L
Ohne Gentechnik**

Artikelnummer 133
Stand 12.07.2016

Zutaten

Fettarme H-Milch mit 1,5% Fett, Lactase

* der Höchstgehalt an Lactose liegt unterhalb der Bestimmungsgrenze < 0,1 g/100 g

**Herstellung lt. EG-Gentechnik-Durchführungsgesetz (EGGenTDurchG) vom 22. Juni 2004

Nährwertangaben (berechnet)

100 ml Produkt enthalten durchschnittlich:

Brennwert	203 kJ
	48 kcal
Fett	1,5 g
davon gesättigte FS	1,0 g
Kohlenhydrate	5,0 g
davon Zucker	5,0 g
Eiweiß	3,5 g
Salz***	0,12 g

*** Der Salzgehalt ist ausschließlich auf die Anwesenheit natürlich vorkommenden Natriums zurückzuführen.

Lagerung, Verpackung

Ungeöffnet bei Raumtemperatur mindestens haltbar bis siehe Datumsstempel

Restlaufzeit, Anbringungsort x Tage, Packungsobenseite

Einzelverpackung SIG: LDPE, Karton, Aluminium; Verschluss: PP

Umverpackung Wellpappe

Chemisch-physikalische Eigenschaften

Fettgehalt	1,50-1,54 %
pH-Wert	6,35-6,50
Lactosegehalt	< 0,1 g/100 g
Temperatur	18-25 °C (Raumtemperatur)

Mikrobiologische Prüfung

ATP-Messung	nach Vorbebrütung 2 d, 30 °C: < 70 RLU
-------------	--

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	rein milchigweiß, keine Aufrahmung, keine Flockenbildung
Geruch	rein, leichter Geruch nach Kochgeschmack ist nicht zu beanstanden
Geschmack	rein, vollmundig, leichter Kochgeschmack ist nicht zu beanstanden, kein Fremdgeschmack, leicht süß
Konsistenz	einheitlich gleichmäßige Flüssigkeit

Allergenkennzeichnung gemäß Informationsverordnung (EU) Nr. 1169/2011

	ja	nein	Bemerkung
Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		x	
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse		x	
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse		x	
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse		x	
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse		x	
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse	x		
Schalenfrüchte, namentlich Mandeln (<i>Amygdalus communis L.</i>), Haselnüsse (<i>Corylus avellana</i>), Walnüsse (<i>Juglans regia</i>), Kaschunüsse (<i>Anacardium occidentale</i>), Pecannüsse (<i>Carya illinoensis</i>) (Wangenh.) K. Koch, Paranüsse (<i>Bertholletia excelsa</i>), Pistazien (<i>Pistacia vera</i>), Macadamia- oder Queenslandnüsse (<i>Macadamia ternifolia</i>) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse		x	
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse		x	
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse		x	
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse		x	
Schwefeldioxid und Sulphite in einer Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als insgesamt vorhandenes SO ₂ angegeben		x	
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse		x	
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		x	

Schwarzwaldmilch GmbH Freiburg
Haslacherstr. 12
79115 Freiburg i. Br.
Telefon 0761/4788-0
Fax 0761/4788-254
Email info.freiburg@schwarzwaldmilch.de

Product Specification

LACTose Free* UHT Skimmed Milk, 1,5% Fat, 12 x 1 L
No Genetic Engineering Involved**

Item number 133
Valid from 12.07.2016

Ingredients

UHT Skimmed milk 1,5% fat, lactase

* the maximum content of lactose is below the level of detection < 0,1 g/100 g

**Production according to EG-Gentechnik-Durchführungsgesetz (EGGenTDurchG) june 22th 2004

Nutrition Facts (calculated)

100 ml product contain on average:

Caloric value	203 kJ 48 kcal
Fat	1,5 g
Thereof saturated fatty acids	1,0 g
Carbohydrates	5,0 g
Thereof sugar	5,0 g
Protein	3,5 g
Salt***	0,12 g

*** The Salt content is solely based on the natural content of sodium.

Storage, Packaging

Closed pack at roomtemperatur best before see date stamp

Remainung life, placement x days, on top of the packaging

Packaging single unit SIG: LDPE, carton, aluminium; lock: PP

Secondary Packaging corrugated card board

Physico-Chemical Properties

Fat content	1,50-1,54 %
pH-value	6,35-6,50
Lactose content	< 0,1 g/100 g
Temperature	18-25 °C (room temperatur)

Microbiological Testing

ATP-Measurement	Incubation 2 d, 30 °C: < 70 RLU
-----------------	---------------------------------

Sensory Properties

Appearance	pure, milky, no creaming, no flocculation
Smell	pure, a slight smell of cooked flavor is no subject of complaints
Taste	pure, full-bodied, a slight cooked flavor is no subject of complaints, slightly sweet
Texture	homogeneous liquid

Labelling of Allergens According to (EU) Nr. 1169/2011

	yes	no	Comment
Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains and products thereof		x	
Crustaceans and products thereof		x	
Eggs and products thereof		x	
Fish and products thereof		x	
Peanuts and products thereof		x	
Soybeans and products thereof		x	
Milk and products thereof	x		
Nuts, namely: almonds (<i>Amygdalus communis L.</i>), hazelnuts (<i>Corylus avellana</i>), walnuts (<i>Juglans regia</i>), cashews (<i>Anacardium occidentale</i>), pecan nuts (<i>Carya illinoensis</i>) (Wangenh.) K. Koch), brazil nuts (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachio nuts (<i>Pistacia vera</i>), macadamia or Queensland nuts (<i>Macadamia ternifolia</i>) and products thereof		x	
Celery and products thereof		x	
Mustard and products thereof		x	
Sesame seeds and products thereof		x	
Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO ₂		x	
Lupin and products thereof		x	
Molluscs and products thereof		x	

Information on Food Law Aspects

Composition, manufacturing and packaging of the product are in accordance to legal requirements of the European Community and the German Food Law in the currently effective version.

The product and its ingredients are not treated with ionizing radiation.

This is an electronic document. It is valid without signature and replaces all previous printed versions. The information of this specification was gathered to the best of knowledge at composition date. The accuracy or completeness of the data and all types of recommendations and suggestions are without guarantee.

Compiled by: Sonja Averweg