

Produktspezifikation

	Frische Vollmilch 3,5% Fett, traditionell hergestellt	Dok. Nr. PSP.02
		Datum: 02.01.2015
		Seite: 1 von 2

Sahnemolkerei H. Wiesehoff GmbH DE-NW 518 EG
Amtsstraße 33
48624 Schöppingen
Telefon: 02555-8611-0 Fax 02555-8611-39
e-Mail: info@wiesehoff.com
www.wiesehoff.com

1. Verkehrsbezeichnung

Frische Vollmilch 3,5 % Fett, traditionell hergestellt, pasteurisiert & *homogenisiert*

2. Artikelbeschreibung

Konsummilch ist Milch, die nach einem anerkannten Erhitzungsverfahren behandelt wurde, im Fettgehalt standardisiert ist und dazu bestimmt ist, an den Verbraucher abgegeben zu werden.

3. Chemisch-physikalische Eigenschaften

pH- Wert : 6,65 – 6,85

4. Mikrobiologische Eigenschaften

Coliforme Keime : negativ/ ml
Enterobacteriaceae : negativ/ ml
Gesamtkeimzahl : < 5,0x10⁴ KbE/ ml
Salmonellen : nicht nachweisbar in 25 ml
Listerien : nicht nachweisbar in 25 ml

5. Sensorische Eigenschaften

Aussehen : weiß typisch
Geruch : rein, nach Milch
Geschmack : rein, nach Milch
Konsistenz : flüssig

6. Zutaten

Gemäß Kennzeichnungsrecht ist keine Deklaration von Zutaten erforderlich.

7. Nährwertangaben: 100 ml Produkt enthalten durchschnittlich

Brennwert : 267 kJ /
: 64 kcal
Fett : 3,5 g
davon gesättigte
Fettsäuren : 2,3 g
Kohlenhydrate : 4,8 g
davon Zucker : 4,8 g
Eiweiß : 3,3 g
Salz : 0,13 g

8. MHD / Lager- und Transporttemperatur

Mindesthaltbarkeit : 11 Tage allg., 9 Tage bei Containern
Lagerung/ Transport : + 2 °C bis + 8 °C

9. Abpackung / Gewicht

Produktspezifikation

	Frische Vollmilch 3,5% Fett, traditionell hergestellt	Dok. Nr. PSP.02
		Datum: 02.01.2015
		Seite: 2 von 2

Verpackungseinheiten : 1,0 l, 10 l, 500 l und 1000 l Container

10. Allergene nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 Anhang II

	JA/ NEIN
Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	NEIN
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	NEIN
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	NEIN
Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse	NEIN
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	NEIN
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	NEIN
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (inkl. Laktose)	JA
Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse	NEIN
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	NEIN
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	NEIN
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	NEIN
Schwefeldioxid und Sulfite (>10 mg/kg)	NEIN
Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse	NEIN
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	NEIN

11. Lebensmittelrechtliche Angaben

Das Produkt entspricht in der Zusammensetzung, Herstellung und Verpackung den gesetzlichen Bestimmungen der Europäischen Gemeinschaft sowie dem deutschen Lebensmittelrecht in der derzeit gültigen Fassung.

12. GMO-Status

Die Bestimmungen der Verordnungen EG-VO 1829/2003 und EG-VO 1830/2003 in den derzeit gültigen Fassungen zur Kennzeichnung, Zulassung und Rückverfolgbarkeit genetisch veränderter Lebens- und Futtermittel werden eingehalten. Entsprechend dieser Verordnungen ist keine besondere Kennzeichnung erforderlich.

Schöppingen, 02.01.2015

i.A. Anette Dahl
Spezifikations- und Deklarationswesen

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.