# Produktspezifikation



Seite 1 von 2

Artikelnr.: 002960

Artikelbezeichnung: H-Milch 1,5% Fett laktosefrei 1L

Version: Gültig ab:

19.07.2023

2

## Artikelbeschreibung

Haltbare fettarme Milch, 1,5% Fett, laktosefrei, ultrahocherhitzt; hergestellt aus Rohmilch, auf einen Fettgehalt von 1,5% eingestellt; ultrahocherhitzt; Laktoseabbau durch Zugabe von Laktase; unter aseptischen Bedingungen abgefüllt

## Zutatenverzeichnis

fettarme Milch, Laktase

Nährwerte (durchschnittlich je 100g/100ml)	Wert	Einheit
Energie	198	kJ
Energie	47	kcal
Fett	1,5	g
-davon gesättigte Fettsäuren	0,9	g
Kohlenhydrate	5,1	g
-davon Zucker	5,1	g
Eiweiß	3,4	g
Salz	0,13	g
Laktase	<0,01	g

Folgende Allergene gemäß VO (EG) 1169/2011 enthalten:	Zutat(en)
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich	Milch
Laktose)	

Kennzeichnungspflicht auf Speisekarten	Kennzeichnung auf Speisekarten
deklarationsfrei	Keine kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe enthalten.

sensorische Eigenschaften	Beschreibung
Aussehen	weiß bis leicht gelblich
Geruch/Geschmack	frisch, arttypisch, ohne Fremdgeruch/-geschmack
Konsistenz	flüssig

# Anwendungshinweise

verzehrfertig

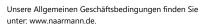
mikrobiologische Untersuchungsverfahren	Gehalt	Methode
Steriltest ATP	neg. (RLU)	Biolumineszenz

chem./phys. Untersuchungsverfahren	Gehalt / Toleranz	Methode
pH-Wert	6,50-6,65	VDLUFA C 8.2
Fettgehalt	1,50-1,60%	Infrarotspektroskopie
Eiweißgehalt	3,20-3,70%	Infrarotspektroskopie
Laktosegehalt	<0.01%	ASU L 01.00-17; DIN 10344

Lagerbedingungen	min [°C]	max [°C]
empfohlene Lagertemperatur	4	20
Nach dem Öffnen noch einige Tage gekühlt		
haltbar.		

Restlaufzeit / Mindesthaltbarkeit	Monate / Tage
Restlaufzeit bei Anlieferung	2 Monate

USt-IdNr.: DE814992488 - ILN-Nr.: 4065400000001 Steuer-Nr.: 31158501228 - AG Steinfurt HRB 8053 Sitz der Gesellschaft: Neuenkirchen





# Produktspezifikation



2

Seite 2 von 2

Artikelnr.: 002960 Version:

Artikelbezeichnung: H-Milch 1,5% Fett laktosefrei 1L Gültig ab: 19.07.2023

Zertifizierung / Zusatzinformationen	zertifiziert / geeignet	Bemerkungen
BIO	nicht zertifiziert	
VLOG	nicht zertifiziert	
HALAL	geeignet	auf Basis der Zutaten
KOSHER	geeignet	auf Basis der Zutaten
vegetarisch	geeignet	lacto-vegetarisch
vegan	nicht geeignet	enthält Milch

## **GVO-Erklärung**

Für das Produkt besteht keine Kennzeichnungspflicht gemäß den Verordnungen (EG) 1829/2003 und 1830/2003. Das Produkt ist weder aus gentechnisch veränderten tierischen oder pflanzlichen Materialien oder Zutaten noch mit Hilfe von gentechnisch veränderten Mikroorganismen hergestellt worden.

#### **Bestrahlung / Nanotechnologie**

Hiermit wird bestätigt, dass bei der Herstellung des Produktes keine Rohwaren verarbeitet werden, die mit UV-bzw. ionisierende Strahlen behandelt worden sind. Bei den Herstellungsprozessen kommen keine Nanotechnologie bzw. Rohwaren, die mit Nanotechnologie hergestellt worden sind, zum Einsatz.

#### Verpackungsmaterial

Die eingesetzten Verpackungsmaterialien entsprechen den Anforderungen folgender Rechtsvorschriften (in den jeweils gültigen Fassungen):

- Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch LFGB
- Verordnung (EG) 1935/2004
- Verordnung (EG) 10/2011

In den verwendeten Verpackungen werden keine Materialien eingesetzt, die gemäß REACH Verordnung (VO (EG) 1907/2006) unerlaubte Stoffe enthalten.

# Konformitätserklärung

Das Produkt entspricht dem deutschen Lebensmittelrecht und seinen Folgeverordnungen sowie allen relevanten EU-Verordungen in der jeweils gültigen Fassung (u.a.):

- Verordnung (EG) 2073/2005 (mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel)
- Verordnung (EG) 178/2002 (Rückverfolgbarkeit)
- Verordnung (EG) 396/2005 (Höchstgehalte von Pestizidrückständen)
- Verordnung (EG) 915/2023 (Höchstgehalte von Kontaminanten)

Die Spezifikation ist auch ohne Unterschrift gültig!

Die Spezifikation unterliegt keinem automatischen Änderungsdienst.

USt-IdNr.: DE814992488 - ILN-Nr.: 4065400000001 Steuer-Nr.: 31158501228 - AG Steinfurt HRB 8053 Sitz der Gesellschaft: Neuenkirchen

