

15904 Spezifikation für L. free Laktosefreie Halbfettmilch 1,8% Fett 1 Liter

1. Produktbeschreibung

L. free Halbfett H-Milch ist eine hocherhitzte, laktosefreie, teilentrahmte Milch mit 1,8% Fett.

2. Sensorische Anforderungen

Aussehen weiß, flüssig
Geschmack rein, leichter Kochgeruch wird toleriert
Geschmack Milch, leicht süßlich, leichter Kochgeschmack wird toleriert
Konsistenz flüssig, homogen

3. Chemisch - Physikalische Anforderungen

Fett 1,8% -0,1/+0,3%
pH-Wert 6,65 +/-0,15

4. Mikrobiologische Anforderungen

Gesamtkeimzahl bei Abfüllung <10/ml
Gesamtkeimzahl am Ende MHD <50.000/ml
Enterobacteriaceae <1/ml
Listeria monocytogenes neg./25 ml

5. Schadstoffe und Rückstände

Nicht über den gesetzlich erlaubten Höchstwerten.

6. Nährwerte

100 ml enthalten durchschnittlich
Energie 206 kJ/49 kcal
Fett 1,8 g
davon gesättigte Fettsäuren 1,1 g
Kohlenhydrate 4,8 g
davon Zucker 4,8 g
Eiweiß 3,4 g
Salz 0,10 g
Calcium 120 mg /15 %NRV

7. Lebensmittelrechtliche Anforderungen

L. free Halbfettmilch entspricht dem derzeitigen österreichischen Lebensmittelrecht und den geltenden relevanten lebensmittelrechtlichen Bestimmungen der Europäischen Union.



Gültig für:	Betriebe der NÖM AG	Seite:	Seite 2 von 2
Gültig ab:	07.02.2023	Erstellt durch:	PE
Geprüft durch:	QM	Freigegeben durch:	L PE
Dokument Nr:	SP UG KP3 15904	Version Nr:	7.0

8. Kennzeichnung

Bezeichnung Laktosefreie* teilentrahmte Milch 1,8% Fett, hocherhitzt (für D: pasteurisiert), länger haltbar. * < 0,1 g Laktose/100 ml

Lagerbedingung Gekühlt (+6°C) lagern. Nach dem Öffnen gekühlt lagern und innerhalb von 1-2 Tagen verbrauchen.

EG-Nummer AT 30960 EG

AMA Gütesiegel ja, AMA Gütesiegelnummer 10011001

9. Mindesthaltbarkeit

Laut Artikelstammdatenblatt

10. Allergene

Allergene gemäß EU-VO 1169/2011: Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse

11. Gentechnik

Das Produkt ist nicht kennzeichnungspflichtig im Sinne der EU Verordnungen 1829/2003 und 1830/2003. Gentechnikfrei laut Definition des Österreichischen Lebensmittelcodex für gentechnikfreie Produktion; Kontrolle durch agroVet GmbH.

12. Verpackung

Kartonverbund mit PE Drehverschluss und LDPE Öffnung

13. Herkunft primäre Zutaten

Milch: Österreich

Dokumentenfreigabe

Name:	Erstellt: Birgit Fitz	Geprüft: Andreas Hagen	Freigegeben: Franz Notbauer
Unterschrift:			