

### 3. Fertigprodukt – Spezifikation H-Milch

**Hersteller:** frischli Milchwerke GmbH  
Bahndamm 4  
31547 Rehburg-Loccum

DE  
NI 21111  
EG

frischli Milchwerk Weißenfels GmbH  
Tagewerbener Straße 81  
06667 Weißenfels

DE  
ST 21111  
EG

#### 1. Artikelbezeichnung:

- frischli Haltbare Vollmilch 0,5 l, ultrahoherhitzt, MO-Warennummer: 0401 2091
- frischli Haltbare Vollmilch 1 l, ultrahoherhitzt, MO-Warennummer: 0401 2091
- frischli Haltbare Vollmilch 5 l, ultrahoherhitzt, MO-Warennummer: 0401 2099
- frischli Haltbare Fettarme Milch 1 l, ultrahoherhitzt, MO-Warennummer: 0401 2011
- frischli Haltbare Fettarme Milch 5 l, ultrahoherhitzt, MO-Warennummer: 0401 2019
- frischli Haltbare Entrahmte Milch 1 l, ultrahoherhitzt, MO-Warennummer: 0401 1010

#### 2. Verwendungszweck:

- Für die menschliche Ernährung

#### 3. Chemisch-physikalische Eigenschaften:

	Vollmilch	Fettarme Milch	Entrahmte Milch
- Fett:	mind. 3,5 %	mind. 1,5 %	max. 0,3 %
- pH-Wert:	6,55 – 6,70	6,55 – 6,70	6,55 – 6,70
- Dichte [g/ml]:	1,028 – 1,031	1,030 – 1,033	1,032 – 1,034

#### Nährwertangaben: 100 ml Milch enthalten durchschnittlich:

	Vollmilch	Fettarme Milch	Entrahmte Milch
- Brennwert: <sup>1,3)</sup>	266 kJ / 64 kcal	195 kJ / 46 kcal	145 kJ / 34 kcal
- Fett: <sup>2,3)</sup>	3,5 g	1,5 g	0,1 g
davon gesättigte Fettsäuren: <sup>1)</sup>	2,3 g	1,0 g	< 0,1 g
- Kohlenhydrate: <sup>1,3)</sup>	4,7 g	4,8 g	4,9 g
davon Zucker: <sup>1,3)</sup>	4,7 g	4,8 g	4,9 g
- Eiweiß: <sup>1,3)</sup>	3,3 g	3,4 g	3,4 g
- Salz: <sup>1,3)</sup>	0,13 g	0,13 g	0,13 g

<sup>1)</sup> Berechnet

<sup>2)</sup> Ergebnisse analytischer Vergleichsmessungen liegen vor.

<sup>3)</sup> Quelle: Renner, E., Renz-Schauen, A., Drahten, M. (1994): Nährwerttabellen für Milch und Milchprodukte. Zweite Ergänzung. Verlag M. Drahten. Giessen

#### 4. Mikrobiologische Eigenschaften:

- Gesamtkeimzahl: < 10 KbE / 0,1 ml
- ATP-Messung: < 150 RLU

#### 5. Sensorische Eigenschaften:

- Geschmack: vollmundig, arttypisch, abgerundet
- Geruch: arttypisch, gut
- Aussehen: weiß, milchig typisch
- Konsistenz: flüssig

#### 6. Abpackung:

- Verbundverpackung 0,5 l oder 1 l
- 5 l PE-Beutel im Umkarton

#### 7. MHD / Lager- und Transportbedingungen:

- MHD bei Anlieferung: 10 Wochen
- Lager- und Transportbedingungen: Raumtemperatur bei nicht geöffneter Verpackung (empfohlen 5 °C – 25 °C)

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist daher auch ohne Unterschrift gültig.

Datum: 03.06.2015

Datum: 03.06.2015

Datum: 03.06.2015

Ersetzt Ausgabe: 11

Erstellt: QS

Geprüft: PE

Genehmigt: ZEQ

vom: 18.09.2014

**8. Gewicht:**

- Füllmengen: 0,5 l, 1 l und 5 l

**9. Gesetzliche Grundlage:**

- Das Produkt entspricht den in der EU geltenden lebensmittelrechtlichen Bestimmungen, insbesondere den Verordnungen (EG) Nr. 852/2004 und (EG) Nr. 853/2004 vom 29.04.2004, der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 vom 25.10.2011 sowie der Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln (Lebensmittelhygiene-Verordnung) vom 08.08.2007 in der jeweils gültigen Fassung.
- Das Verpackungsmaterial, inklusive der damit verbundenen Etiketten, Druckfarben und Klebstoffe, entspricht hinsichtlich seiner Beschaffenheit den jeweils gültigen EU-Richtlinien und EU-Verordnungen sowie dem Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB).

**10. Lebensmittelsicherheit:**

- Das Produkt unterliegt der Kontrolle unseres HACCP-Systems.

**11. GVO-Kennzeichnung:**

- Das Produkt ist gemäß den Verordnungen vom 22. September 2003 (EG) Nr. 1829/2003 des Europäischen Parlamentes und des Rates über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel und (EG) Nr. 1830/2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen und über die Rückverfolgbarkeit von aus genetisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln nicht kennzeichnungspflichtig.

**12. Allergieauslösende Zutaten:**

<b>Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	
Weizen	nein
Roggen	nein
Gerste	nein
Hafer	nein
Dinkel	nein
Kamut	nein
<b>Krebstiere und Krebstiererzeugnisse</b>	nein
<b>Eier und Eierzeugnisse</b>	nein
<b>Fisch und Fischerzeugnisse</b>	nein
<b>Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse</b>	nein
<b>Soja und Sojaerzeugnisse</b>	nein
<b>Milch und Milcherzeugnisse (inkl. Laktose)</b>	ja
<b>Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	
Mandel	nein
Walnuss	nein
Haselnuss	nein
andere Nüsse	nein
<b>Sellerie und Sellerieerzeugnisse</b>	nein
<b>Senf und Senferzeugnisse</b>	nein
<b>Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse</b>	nein
<b>Schwefeldioxid und Sulfite als SO<sub>2</sub> angegeben</b>	nein
<b>Lupine und Lupinenerzeugnisse</b>	nein
<b>Weichtiere und Weichtiererzeugnisse</b>	nein

**13. Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe gemäß § 9 der ZZuIV vom 29.01.1998 in der jeweils gültigen Fassung:**

- Keine