



Anlage zum Artikelpass - Produktspezifikation

Der Lieferant kann eigene Produktspezifikationen verwenden, sofern diese alle hier geforderten Angaben aufführen.

Verkehrsbezeichnung des Produkts	H-Vollmilch 3,5 % Fett
<ul style="list-style-type: none"> ○ rechtlich festgelegte Verkehrsbezeichnung ○ Verkehrsbezeichnung gemäß Leitsätze Deutsches Lebensmittelbuch ○ beschreibende Verkehrsbezeichnung 	
Herkunftsland / Ursprungsland (auch EU-Mitgliedsstaaten)	Deutschland
Produktspezifikation gültig ab:	06/2010
gültig bis:	

Sensorische Beschreibung des Produktes

Aussehen	rein, homogen
Konsistenz	weiß
Geruch	arteigen, rein
Geschmack	vollmundig, rein

Bemerkungen:

-/-

Untersuchungsparameter und Häufigkeit

(chemische, mikrobiologische und weitere produktrelevante Untersuchungsparameter)

Parameter / Methode / Messgröße / Wert	Interne Untersuchung / Rhythmus	Externe Untersuchung / Rhythmus	Grenzwerte / Richt- und Warnwerte	Rechtsvorgabe
Trockenmasse	6Std	1ximQuartal	12,0 - 14,0%	MIR; § 64 LFGB
Fettgehalt absolut	6Std	1ximQuartal	3,5 - 3,55%	MIR; § 64 LFGB
Eiweißgehalt	6Std	1ximQuartal	3,2 - 3,5%	MIR; VDLUFA C 30.2
ph-Wert	6Std	1ximQuartal	6,50 - 6,80	Elekrometrisch
Dichte	6Std	-	1,028 - 1,031	VDLUFA C 12.2; C
Gesamtkeimzahl	halbstündlich	1ximQuartal	<10 KbE/ 0,1g	ISO 4833
Enterobacteriaceae	-	1ximQuartal	<10 KbE/ g	ISO 21528-2
E.coli	-	1ximQuartal	n.n./ g	ISO 16649-2
Salmonellen	-	1ximQuartal	n.n./ 25g	EN/ISO 6579
Listeria monocytogenes	-	1ximQuartal	n.n./ 25g	EN/ISO 11290-1
Bacillus cereus	-	-	<10 KbE/g	ISO 7932
koag. pos. Staphylococcen	-	1ximQuartal	<10 KbE/g	ISO 6888-1

Bemerkungen:

Dichte ersetzt durch Gefrierpunkt Bestimmung.

Angaben über allergie- und unverträglichkeitsauslösende Inhaltsstoffe

Zutaten gemäß LMKV Anlage 3	JA	Nein	Entsprechender Inhaltsstoff / Bemerkung
Glutenhaltiges Getreide	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse einschließlich Laktose	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Milch
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l angegeben	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Lupine und Lupinenerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<p>ggf. weitere im Produkt vorhandene allergie- und unverträglichkeitsauslösende Zutaten (z.B. ALBA-Liste) Im Rahmen der HACCP-Analysen und Lieferantenbefragungen liegen uns vollständige Informationen zu den Allergenen gemäß RL 2000/13/EG vor. Es können keine gesicherten Aussagen zu Zutaten getätigt werden, die nicht in der RL 2000/13/EG, Anlage IIIa aufgeführt sind.</p>			
Weitere allergie- und unverträglichkeitsauslösende Zutaten	JA	Nein	Entsprechender Inhaltsstoff / Bemerkung
Fructose	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	-/-
„glutenfrei“ (max. 20 mg Gluten/kg)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Im Rahmen unserer Freistellungsuntersuchung führen wir
„sehr geringer Glutengehalt“ (max. 100 mg Gluten/kg)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Nicht anwendbar nach VO (EG) Nr. 41/2009, Artikel 3, Absatz 1
Lactosegehalt gemäß Arbeitsgruppe „Fragen der Ernährung“ der GdCh			
laktosearm (< 1g Laktose / 100g bzw. 100ml)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	-/-
streng laktosearm (< 100 mg Laktose / 100g bzw. 100ml)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	-/-
laktosefrei (< 10 mg Laktose / 100g bzw. 100ml)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	-/-

Sind **Kreuzkontaminationen** der oben genannten allergie- und unverträglichkeitsauslösenden Stoffe im Produkt vorhanden?

ja nein

Der Lieferant versichert, geeignete Schritte zu unternehmen, um Kreuzkontaminationen so weit wie technisch möglich zu vermeiden.

Auflistung der Kreuzkontaminationen und deren Kennzeichnung:

Keine Kreuzkontaminationen mit Zutaten gemäß RL 2000/13/EG, Anlage IIIa.

Gentechnik

Wurden bei der Herstellung gentechnische Verfahren oder gentechnisch veränderte Organismen (GVO) bzw. Zutaten / Zusatzstoffe / Hilfsstoffe / Aromen / Enzyme, die mit Hilfe gentechnischer Verfahren oder GVO hergestellt wurden, eingesetzt?

ja nein

Angabe der gentechnischen Verfahren und eingesetzten GVO:

Gemäß Erwägungsgrund 16 der VO (EG) Nr.1829/2009 sind die technischen Hilfsstoffe aus dem Anwendungsbereich ausgeschlossen.

Aufgrund technischer Entwicklungen und komplexen Herstellungstechnologien ist es nicht möglich zu bestätigen, dass bei der Produktion der verwendeten Rohstoffe keine Hilfsstoffe (inkl. Enzyme) zum Einsatz kommen, die gentechnisch hergestellt werden. Ein solcher Einsatz ist rechtlich zulässig und löst keine Kennzeichnung im Sinne der VO (EG) 1829/2009 und 1830/2009 aus.

Das oben beschriebene Produkt ist gemäß den Verordnungen (EG) Nr.1829/2003 und (EG) Nr. 1830/2003 kein genetisch verändertes Lebensmittel und/oder enthält keine aus gentechnisch modifizierten Organismen hergestellten Lebensmittel, Zusatzstoffe oder Aromastoffe. Ausgenommen hiervon sind zufällige oder technisch nicht vermeidbare Kontaminationen mit genetisch verändertem Material bis zu einem Schwellenwert von 0,9% bezogen auf die einzelne Zutat. Dementsprechend ist das Produkt nach der genannten Gesetzgebung nicht kennzeichnungspflichtig.

Ist gentechnisch verändertes Material (z.B. DNS, Proteine) im Produkt nachweisbar? ja nein

Auflistung des nachweisbaren, gentechnisch veränderten Materials:

Es werden keine PCR Analysen durchgeführt.

Es werden nur Rohstoffe eingesetzt, die gemäß den VO (EG) 1829/2003 und (EG) 1830/2003 nicht kennzeichnungspflichtig sind. Hierzu liegen uns gültige Lieferantenbestätigungen vor.

Enthält das Produkt zufällige und/oder technisch nicht vermeidbare GVO-Beimischungen? ja nein

Auflistung der Beimischungen und deren Gehalt:

Siehe vorangegangene Kommentare

Wird der in der VO (EG) Nr. 1829/2003 vorgeschriebene Grenzwert für zufällige oder technisch nicht vermeidbare GVO – Beimischungen von max. 0,9% für bereits in der EU zugelassene GVO eingehalten?

ja nein

Ist eine Kennzeichnung im Sinne der VO (EG) Nr. 1829/2003 notwendig?

ja nein

Gegebenenfalls erforderliche Kennzeichnung in den Angebotslisten, bei loser Abgabe und bei Abgabe in Gaststätten und Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung:

Nicht zutreffend.

Aufgrund welcher Inhaltsstoffe ist für Sie eine gentechnikfreie Herstellung nicht möglich? Kurze Stellungnahme:

Nicht zutreffend.

Lebensmittelbestrahlung

Wurden die verwendeten Lebensmittel / Zutaten einer Bestrahlung unterzogen? ja nein

Gegebenenfalls erforderliche Kennzeichnung in den Angebotslisten, bei loser Abgabe und bei Abgabe in Gaststätten und Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung:

Nicht zutreffend.

Weitere Kennzeichnungselemente / Warnhinweise

Gegebenenfalls über die hier aufgeführten Rechtsvorgaben hinaus erforderliche Kennzeichnungselemente bzw. Warnhinweise :

Nicht zutreffend.

Nährwertangaben gemäß NKV

Parameter	Gehalt	Messgröße	Bemerkungen
Brennwert	273	kJ	pro 100 ml
Brennwert	65	kcal	pro 100 ml
Eiweiß	3,4	g	pro 100 ml
Kohlenhydrate	4,8	g	pro 100 ml
davon			
- Zucker	4,8	g	pro 100 ml
- Stärke		g	
- mehrwertige Alkohole		g	
Fett	3,6	g	pro 100 ml
davon			
- gesättigte Fettsäuren	2,4	g	pro 100 ml
- einfach ungesättigte Fettsäuren		g	
- mehrfach ungesättigte Fettsäuren		g	
- Cholesterin		mg	
Ballaststoffe	0	g	pro 100 ml
Natrium	0,05	g	pro 100 ml

Parameter	Gehalt	Messgröße	Bemerkungen

Zertifizierung der Produktionsstätte

Zertifiziert nach ISO: Nein Ja seit / 1997

Zertifiziert nach HACCP: Nein Ja seit /

Zertifiziert nach IFS / BRC: Nein Ja seit / 2004

Zertifiziert nach Q + S: Nein Ja seit / 2006

Zertifikat-Registrier-Nr.: ISO: 003677 QM08

IFS / BRC: aktuelles liegt noch nicht vor

Name der zertifizierenden Stelle: ISO: DQS GmbH

IFS / BRC: DQS GmbH

(falls erforderlich) Zulassungsnummer gemäß VO (EG) Nr. 853/2004:

DE NW 204 EG

(falls erforderlich) Codenummer der Kontrollbehörde gemäß VO (EG) Nr. 834/2007:

Nicht zutreffend.

Als Anlage sind der Produktspezifikation Kopien sämtlicher Urkunden der oben als gegeben genannten Zertifizierungen beizufügen:

Urkunden sind beigelegt

Urkunden werden kurzfristig nachgereicht

Die jeweils aktuellen Zertifikate werden der ZHG unaufgefordert zugesandt.