

fettarme Milch 1,5 % Fett in Glasflasche

semi-skimmed milk 1,5 % fat; bottle of glass

Fertigproduktspezifikation Seite 1 von 3

Nr.: FS 25 – 01

Specification finished product SP4 F24

Ausgabe vom 27.03.2017 issue from

Herstellmerkmale / Processing:

- homogenisiert / homogenised
- sterilisiert / sterilised

IKZ: DE NI 26125 EG

Verpackung / Packaging:

Glasflasche mit Aluminium-Schraubverschluss

Bottle of glass with aluminum-cap

Name und Anschrift des Händlers/ Name and address of the trader.

TURM-Sahne GmbH Westerender Weg 24a

26125 Oldenburg GERMANY ☎ (04 41) 93 29 8-0 www.turm-sahne.de

Zusammensetzung / Composition: gesetzliche Kennzeichnung / Legal mark

DE: Fettarme Milch, 1,5 % Fett, pasteurisiert (sterilisiert) UK/ EU: Fettarme Milch, 1,5 % Fett, wärmebehandelt (sterilisiert)

DE: Semi-skimmed milk, 1,5 % fat, pasteurised (sterilised) UK/ EU: Semi-skimmed milk, 1,5 % fat, sterilised

Verwendungsbereich / Range of use:

Zum Trinken, als Zugabe für Speisen und Cerealien To drink, as an addition to dishes and cereals

Verwendung zum allgemeinen direkten menschlichen Verzehr; intended use for direct human consumption

0. Durchschnittl. Nährwertangaben gemäß LMIV / Average nutritional value according LMIV (EU-VO 1169/2011)

9	Einheit	in 100 ml	in 100 g
Energie/ Brennwert / Energy	kJ	201	195
	kcal	48	46
Fett / Fat	g	1,5	1,5
davon gesättigte Fettsäuren / of which saturates	g	1,0	1,0
Kohlenhydrate / Carbohydrate	g	5,1	4,9
davon Zucker / of which sugar	g	5,1	4,9
Eiweiß / Protein (Faktor: N x 6,25)	g	3,4	3,3
Salz/ Salt	g	0,13	0,13
Natrium/ sodium	mg	50	50
Calcium/ calcium	mg	120	120

I. Chemisch-physikalische Eigenschaften / Chemical-physical properties

Kriterien	Einheit	Wert	e / Results	Referenzmethode
Criteria	Unit	Sollwert/ Set-value	Min Max.	Reference method of analysis
Fett/ fat	g / 100g	1,5	1,5 – 1,8	DIN EN ISO 1211
pH-Wert / pH-value	-	6,55	6,40 - 6,65	VDLUFA C 8.2

II.	Sensorische Eigenschaften / Sensory properties			
	Geruch / Aroma	arttypisch, ohne Fremdgeruch / characteristic, without unusual aroma		
	Geschmack / Flavour	arttypisch, ohne Fremdgeschmack / characteristic, without unusual flavour		
	Aussehen / Appearance	weiß-creme-farbend, homogen / cream-coloured; homogenous		
	Konsistenz / Consistency	flüssig / liquid		

Erstellt / Made:

Stadi

Datum: 27.03.2017

Geprüft / Checked:

Datum:

Freigabe / Release:

Qualitätswesen/ Quality assurance

Datum:

Erstellt von / Verwaltung: Qualitätswesen Verteiler: Vertrieb Formular SP4 F24 vom: 22.04.2016

P:VF SPEZINFS 25-01 Glas M 1,5% 2017 03 27.doc



fettarme Milch 1,5 % Fett in Glasflasche

semi-skimmed milk 1,5 % fat; bottle of glass

Fertigproduktspezifikation

Seite 2 von 3 Nr.: FS 25 - 01

Specification finished product SP4 F24

Ausgabe vom 27.03.2017 issue from

III. Mikrobiologis	che Eigenschafte	n / Micro	obiological p	properties
Kriterien / Criteria	Zielwert/ Target value		nzwerte nit value	Bestimmungsmethode Method of analysis
Gesamtkeimzahl ឧerob Total count	< 10 KbE / 1 ml cfu/ 1 ml	< 100	KbE / 1 ml cfu/ 1 ml	DIN EN ISO 4833 Sterilitätstest (15d bei 30°C) => PC-Agar; 72h; 30°C Sterility-test

According to current German and European legislation

Milch / milk;

Ein Zutatenverzeichnis ist laut deutschem und EU-Kennzeichnungsrecht nicht erforderlich. According to German and European legislation the declaration of ingredients is not required for this product.

٧. Sonstiges / Other

1. Verpackung, Maße und Gewichte / Packaging, weights

Verpackung / Packaging:

Glasflasche; Aluminium-Anroll-Verschluss

bottle of glass; aluminum-screw-cap;

Nennfüllmenge / Net weight:

490 ml; 500 ml

Verkaufseinheit / Sales unit:

siehe Sortimentsliste / see product list

2. Haltbarkeit / Storability

Mindesthaltbarkeit / Storability:

9 Monate/ months

Restlaufzeit / Shelf life on delivery:

auftragsbezogene Produktion*/ order related production*

- * Für eine auftragsbezogene Produktion ist eine Mindestmenge erforderlich. Die Restlaufzeit wird individuell abgestimmt.
- * For order related production a minimum quantity is required. The shelf life on delivery will be defined individually.

3. Kennzeichnung / Etikettierung / Marking / Label

Mindesthaltbarkeitsdatum / Sell by date:

Tag.Monat.Jahr / day.month.year (dd.mm.yy)

Loskennzeichnung / Lot-code:

Kalender*Tag (Lxxx); Charge (ccc) / calender*day (Lxxx); lot (ccc)

*xxx = (1 - 366)

4. Lager- und Transportbedingungen / Aspects of storage and transport

- Temperatur: 4-25°C; frostfrei; lichtgeschützt / Temperature: 4-25°C; frost-free; protect against light
- Verschlüsse vor mechanischer Einwirkung schützen / Protect the caps against mechanical influence
- Paletten beim Transport nicht stapeln / Do no stack the pallets during the transport
- Transport und Lagerung in sauberer und trockener Umgebung / Transport and storage in a dry and clean place

5. Lebensmittelrechtliche Aspekte / Aspects of food-laws

Die Ware entspricht den jeweils gültigen Rechtsvorschriften der Europäischen Union und den für den speziellen Warenbereich maßgeblichen Sondervorschriften der Bundesrepublik Deutschland.

The product fulfills the valid regulations of the European Union and the definitive special-regulations for the special product area of the Federal Republic of Germany.

6. Allgemein / General

Im Rahmen des technischen Fortschritts unterliegt die Produktspezifikation einer Weiterentwicklung. Bei Anfragen oder Bestellungen bitte Spezifikationsnummer und Ausgabe angeben.

The product specification is subjected to development because of the technical progress. Please declare the specification number and the edition in case of orders and inquiries.

Abkürzungen / abbreviation: _n.n.: nicht nachweisbar / not provable, _n.z.: nicht zutreffend / not applicable IKZ: Identitätskennzeichen/ approval number of the processing establishment Charge/lot = bezogen auf den Herstellungsprozess based on production process

Erstellt von / Verwaltung: Qualitätswesen Verteiler: Vertrieb Formular SP4 F24 vom: 22.04.2016 P:\F_SPEZI\FS_25-01 Glas M 1,5% 2017 03 27.doc



VI.

fettarme Milch 1,5 % Fett in Glasflasche

semi-skimmed milk 1,5 % fat; bottle of glass

1. GVO (Gentechnisch Veränderte Organismen) / GMO (Genetically modified organism)

2. Zutaten / Stoffe, die allergische oder Unverträglichkeitsreaktionen auslösen können./

Gentechnik, Allergene / Genetic engineering, allergens

Ingredients or substances, which may cause allergies or intolerances

Fertigproduktspezifikation Seite 3 von 3

Nr.: FS 25 – 01

Specification finished product SP4 F24

Ausgabe vom 27.03.2017 issue from

	enthalten contains	Spuren- Deklaration/ warning notes for traces	Inhaltsstoff/ Erläuterungen substances- explanation
Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse Cereals containing gluten and their products	nein/ no	nein/ no	
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse Crustaceans and their products	nein/ no	nein/ no	
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse Eggs and their products	nein/ <i>no</i>	nein/ no	
Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse Fish and their products	nein/ no	nein/ no	
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse Peanuts and their products	nein/ no	nein/ no	
Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse Soybeans and their products	nein/ no	nein/ no	
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse Milk and their products (incl. Lactose)	ja/ yes	:	Kuhmilch Cow's milk
Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse Shell fruits and their products	nein/ no	nein/ no	
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse Celery and their products	nein/ no	nein/ no	
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse Mustard and their products	nein/ no	nein/ no	
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse Sesame seed and their products	nein/ no	nein/ no	
Schwefeldioxid und Sulfite > 10 mg/kg bzw. 10 mg/l Sulphur dioxide / sulphite > 10 mg/kg or 10 mg/l	nein/ no	nein/ no	
upine und daraus gewonnene Erzeugnisse Lupines and their products	nein/ no	nein/ no	
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse Mollusca and their products	nein/ no	nein/ no	

Die Angaben erfolgen nach bestem Wissen und Gewissen aufgrund der derzeitigen Angaben unserer Vorlieferanten.

Trotz umfangreicher Maßnahmen zur Vermeidung von Kreuzkontaminationen können wir keine absolute Gewähr dafür übernehmen, dass bei unseren Lieferanten oder in den Herstellungsbetrieben keine Kreuzkontamination über die mit "in Spuren möglich" angegeben Allergene hinaus stattfinden können. The information is correct to the best of our knowledge and belief, based on the current information provided by our suppliers.

Despite extensive measures to avoid cross-contamination, we can not guarantee absolute assume that no cross-contamination with our suppliers or in the manufacturing establishments can take place on the "possible traces of" specified with allergens out.

Bemerkungen/ Remarks: ----