



Fertigproduktspezifikation Nr. 187
frischli H-Milch 1,5% Fett, 3,5% Fett
(SPP), 5 l, 10 l
frischli Milchwerke GmbH
Zentral

Ausgabe: 3
Bereich: Fertigproduktspezifikation
Datum: 14.08.2025
Seite: 1/6

Nr. 187 – frischli H-Milch 1,5% Fett, 3,5% Fett (SPP), 5 l, 10 l
No. 187 – frischli UHT-milk 1,5% fat, 3,5% fat (SPP), 5 l, 10 l

1. Artikelbezeichnung, Bezeichnung des Lebensmittels

product

frischli Haltbare Vollmilch, 3,5% Fett, 5 l, 10 l, ultrahocherhitzt, homogenisiert, Zolltarifnummer: 0401 2099

frischli UHT-fullcream milk, 3,5 % fat, 5 l, 10 l, homogenized, commodity code: 0401 2099

frischli Haltbare fettarme Milch, 1,5% Fett, 5 l, 10 l, ultrahocherhitzt, homogenisiert, Zolltarifnummer: 0401 2019

frischli UHT-low fat milk, 1,5 % fat, 5 l, 10 l, homogenized, commodity code: 0401 2019

2. Verwendungszweck

intended purpose

Für die menschliche Ernährung geeignet.

Suitable for human nutrition.

3. Kostformneigung

dietary suitability

- ☒ Vegetarisch
vegetarian
- ☐ Vegan
vegan
- ☐ Laktosefrei
lactose free
- ☒ Lacto-vegetarisch
lacto-vegetarian
- ☒ Ovo-lacto-vegetarisch
ovo-lacto-vegetarian
- ☒ Glutenfrei
gluten-free

4. Zusatzzertifizierungen

additional certifications

5 l Bag in Box

- ☒ Halal
- ☐ Kosher
- ☐ Bio
- ☐ HF3 (QM++)
- ☐ RA
- ☐ VLOG
- ☐ V-Label
- ☐ RSPO

10 l Bag in Box

- ☐ Halal
- ☐ Kosher
- ☐ Bio
- ☐ HF3 (QM++)
- ☐ RA
- ☐ VLOG
- ☐ V-Label
- ☐ RSPO

5. Liste der Zutaten

list of ingredients

Keine Zutatenliste laut VO (EU) Nr. 1169/2011 erforderlich.

No list of ingredients required according to Regulation (EU) No. 1169/2011.

6. Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe auf Speisekarten gemäß § 5 der LMZDV vom 02.06.2021 in der jeweils gültigen Fassung:

Additives subject to mandatory labeling on menus in accordance with § 5 of the LMZDV of 02.06.2021 in the currently valid version:

-

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

Datum: 14.08.2025

Birthe Linneweh
Erstellt

Datum: 14.08.2025

Hugo Lübbers
Inhaltliche Prüfung und Freigabe

TLP:GREEN

TLP:GREEN – intern und extern

7. Nährwertangaben

Nutritional information

Durchschnittliche Nährwertangaben pro 100ml: Average nutritional values per 100ml:	Vollmilch fullcream milk	fettarme Milch low fat milk
Energie [kJ/kcal] ^{1,3)} energy [kJ/kcal] ^{1,3)}	267/64	197/47
Fett [g] ^{2,3)} fat [g] ^{2,3)}	3,5	1,5
davon gesättigte Fettsäuren [g] ¹⁾ of which saturates [g] ¹⁾	2,3	1,0
Kohlenhydrate [g] ^{1,3)} carbohydrate [g] ^{1,3)}	4,8	4,9
davon Zucker [g] ^{1,3)} of which sugars [g] ^{1,3)}	4,8	4,9
Eiweiß [g] ^{1,3)} protein [g] ^{1,3)}	3,3	3,3
Salz [g] ^{1,3)} salt [g] ^{1,3)}	0,13	0,13

¹⁾ Berechnet

¹⁾ calculated

²⁾ Ergebnisse analytischer Vergleichsmessungen liegen vor

²⁾ analytical results of comparative studies are available

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

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

	Fertigproduktspezifikation Nr. 187 frischli H-Milch 1,5% Fett, 3,5% Fett (SPP), 5 l, 10 l frischli Milchwerke GmbH Zentral	Ausgabe: 3 Bereich: Fertigproduktspezifikation Datum: 14.08.2025 Seite: 3/6
---	---	--

8. Allergieauslösende Zutaten gemäß der LMIV VO (EU) Nr. 1169/2011
Allergenic ingredients according to the LMIV Regulation (EU) No. 1169/2011

Allergen allergen	Allergen im Produkt enthalten Allergen contained in the product
Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse (wie z.B. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut) Cereals containing gluten and products made from them (e.g. wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut)	nein no
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse Crustaceans and crustacean products	nein no
Eier und Eierzeugnisse Eggs and egg products	nein no
Fisch und Fischerzeugnisse Fish and fish products	nein no
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse Peanuts and peanut products	nein no
Soja und Sojaerzeugnisse Soy and soy products	nein no
Milch und Milcherzeugnisse (inkl. Laktose) Milk and milk products (incl. lactose)	ja yes
Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Erzeugnisse (wie z.B. Mandel, Walnuss, Haselnuss, andere Nüsse) Nuts and products thereof (e.g. almonds, walnuts, hazelnuts, other nuts)	nein no
Sellerie und Sellerieerzeugnisse Celery and celery products	nein no
Senf und Senferzeugnisse Mustard and mustard products	nein no
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse Sesame seeds and sesame seed products	nein no
Schwefeldioxid und Sulfite als SO ₂ angegeben Sulphur dioxide and sulphites indicated as SO ₂	nein no
Lupine und Lupinerzeugnisse Lupine and lupine products	nein no
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse Molluscs and mollusc products	nein no

9. Chemisch-physikalische Eigenschaften
chemical-physical characteristics

Fett [%]

fat [%]

pH-Wert

pH-value

Vollmilch

fullcream milk

min. 3,5

6,45 – 6,65

fettarme Milch

low fat milk

min. 1,5

6,45 – 6,65

	Fertigproduktspezifikation Nr. 187 frischli H-Milch 1,5% Fett, 3,5% Fett (SPP), 5 l, 10 l frischli Milchwerke GmbH Zentral	Ausgabe: 3 Bereich: Fertigproduktspezifikation Datum: 14.08.2025 Seite: 4/6
---	---	--

10. Mikrobiologische Eigenschaften

microbiological characteristics

Gesamtkeimzahl [KbE/0,1ml]*

total bacterial count [cfu/0,1ml]*

< 10

ATP-Messung [RLU]

ATP-measurement [RLU]

< 150

Coliforme Keime*

coliform bacteria*

negativ / ml

negative / ml

negativ / ml

Enterobacteriaceae*

negativ / ml

Salmonellen*

Salmonella*

nicht nachweisbar in 25 ml

not detectable in 25 ml

Listerien*

Listeria*

nicht nachweisbar in 25 ml

not detectable in 25 ml

* Untersuchungsintervall nach Monitoring-Plan

* Interval of analysis according to monitoring plan

11. Sensorische Eigenschaften

sensorical characteristics

Geschmack

rein, nach Milch

taste

pure, like milk

Geruch

rein, nach Milch

smell

pure, like milk

Aussehen

weiß, typisch

appearance

white, typical

Konsistenz

flüssig

consistency

liquid

12. Abpackung

packaging

Füllmenge

net weight

☐ Kunststoffbecher mit Aluminiumsiegelscheibe
plastic cup with aluminum sealing disc

☐ Verbundverpackung
composite packaging

☐ Kunststoffeimer mit Siegelfolie und Deckel
plastic bucket with sealing foil and lid

☐ Kunststoffeimer mit Deckel
plastic bucket with lid

☐ PE-Beutel im Umkarton
PE-bag in outer carton

☒ Bag in Box Container mit Einweg-Inliner
bag in box container with single-pass inliner

5 l, 10 l

☐ Edelstahlcontainer
high-grade steel container

☐ Lose, Tankzugverladung
bulk, tanker loading

13. Haltbarkeit und Lagerfähigkeit

shelf-life and storage-conditions

MHD bei Anlieferung

shelf life at delivery

60 Tage

60 days

Lager- und Transportbedingungen

storage- and transport conditions

lichtgeschützt lagern, nach dem Öffnen bei max. +8°C lagern

store away from light, store at max. +8°C after opening

14. Hersteller
producer

- | | | |
|-------------------------------------|---|----------------------|
| ☐ | 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 |
| ☐ | frischli Milchwerke GmbH & Co. Huber
oHG
Landshuter Straße 105, 84307 Eggenfelden | DE
BY 21111
EG |
| ☒ | Sahnemolkerei H. Wiesehoff GmbH
Amtsstraße 33, 48624 Schöppingen | DE
NW 518
EG |
- DE
NW 81111
EU

	Fertigproduktspezifikation Nr. 187 frischli H-Milch 1,5% Fett, 3,5% Fett (SPP), 5 l, 10 l frischli Milchwerke GmbH Zentral	Ausgabe: 3 Bereich: Fertigproduktspezifikation Datum: 14.08.2025 Seite: 6/6
---	---	---

15. Sonstiges

Gesetzliche Grundlage:

Legal basis:

- Das Produkt entspricht den in der EU und national geltenden lebensmittelrechtlichen Bestimmungen, insbesondere den Verordnungen (EG) Nr. 852/2004 und (EG) Nr. 853/2004, der Milcherzeugnis-Verordnung, der Konsummilch-Kennzeichnungs-Verordnung, der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 sowie der Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln (Lebensmittelhygiene-Verordnung) in der jeweils gültigen Fassung.

The product complies with the food law provisions applicable in the EU and national, in particular Regulations (EC) No. 852/2004 and (EC) No. 853/2004, the Milk Products Regulation, the "Konsummilch-Kennzeichnungs-Verordnung", Regulation (EU) No. 1169/2011 and the Regulation on hygiene requirements for the manufacture, treatment and placing on the market of foodstuffs (Food Hygiene Regulation), as amended.

- 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).

The packaging material, including the associated labels, printing inks and adhesives, complies with the applicable EU directives and EU regulations as well as the German Food and Feed Code (LFGB).

Lebensmittelsicherheit:

Food safety:

- Das Produkt unterliegt der Kontrolle unseres HACCP-Systems.
- Vor Entnahme von Produkt sind eine ausreichende Reinigung und Desinfektion der Anschlüsse notwendig.

The connections must be adequately cleaned and disinfected before the product is removed.

GVO-Kennzeichnung:

GMO labeling:

- Das Produkt ist gemäß den Verordnungen (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.

The product is not subject to labeling according to the Regulations of the European Parliament and of the Council (EC) No 1829/2003 on genetically modified food and feed and (EC) No 1830/2003 concerning the traceability and labelling of genetically modified organisms and the traceability of food and feed products produced from genetically modified organisms.

Haftungsausschluss:

disclaimer:

- Die in der vorliegenden Spezifikation aufgeführten Angaben basieren auf sorgfältigen Prüfungen und erfolgen nach bestem Wissen. Durch Rohstoffschwankungen können Abweichungen im Rahmen der Guten Herstellungspraxis zur Standardisierung des Produktes notwendig sein. Für die Weiterverarbeitungsergebnisse haften die frischli Milchwerke GmbH nicht, da diese individuellen Anwendungsanforderungen unterliegen, auf die wir i.d.R. keinen Einfluss haben. Dieses Produkt und die verwendeten Zutaten entsprechen den geltenden nationalen und europäischen lebensmittelrechtlichen Vorgaben. Alle vorherigen Spezifikationen zu diesem Produkt verlieren hiermit ihre Gültigkeit.

The information provided in this specification is based on careful testing and is given to the best of our knowledge. Due to fluctuations in raw materials, deviations may be necessary within the framework of good manufacturing practice for the standardisation of the product. frischli Milchwerke GmbH is not liable for the results of further processing, as these are subject to individual application requirements over which we generally have no influence. This product and the ingredients used comply with the applicable national and European food law requirements. All previous specifications for this product hereby lose their validity.