

Schwarzwaldmilch GmbH Freiburg
Haslacher Str. 12
79115 Freiburg i. Br.
Telefon 0761/4788-0
Fax 0761/4788-254
Email info.freiburg@schwarzwaldmilch.de

Produktspezifikation

SWM LAC H-Vollmilch, 3,5% Fett, 12 x 1 L
Lactosefreie* H-Vollmilch, 3,5% Fett, ultrahocherhitzt, homogenisiert
Ohne Gentechnik**

Artikelnummer 131
Stand 21.10.2025

Zutaten

Vollmilch, Lactase

* der Höchstgehalt an Lactose liegt unterhalb der Bestimmungsgrenze < 0,1 g/100 g

**Herstellung lt. EG-Gentechnik-Durchführungsgesetz (EGGenTDurchG) vom 22. Juni 2004

Nährwertangaben (berechnet)

100 ml Produkt enthalten durchschnittlich:

Brennwert	275 kJ 66 kcal
Fett	3,6 g
davon gesättigte FS	2,3 g
Kohlenhydrate	4,8 g
davon Zucker	4,8 g
Eiweiß	3,4 g
Salz***	0,12 g
Calcium****	120 mg

*** Der Salzgehalt ist ausschließlich auf die Anwesenheit natürlich vorkommenden Natriums zurückzuführen.

****15 % der Nährstoffbezugswerte (NRV)

Lagerung, Verpackung

Ungeöffnet bei Raumtemperatur mindestens haltbar bis siehe Datumsstempel
Restlaufzeit, Anbringungsort x Tage, Packungsoberseite
Einzelverpackung Verbundkarton: PE, PA, Karton; Verschluss: HDPE, PP
Umverpackung Wellpappe

Chemisch-physikalische Eigenschaften

Fettgehalt	3,50-3,55 %
pH-Wert	6,4-6,65
Lactosegehalt	< 0,1 g/100 g

Mikrobiologische Prüfung

ATP-Messung	nach Vorbebrütung 2 d, 30 °C: < 70 RLU
-------------	--

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	rein, milchigweiß, keine Aufräumung, keine Flockenbildung, leichte Bräunung ist nicht zu beanstanden
Geruch	rein, leichter Kochgeruch ist nicht zu beanstanden
Geschmack	rein, vollmundig, leicht süß, ohne Fremdgeschmack, leichter Kochgeschmack ist nicht zu beanstanden
Konsistenz	einheitliche, gleichmäßige Flüssigkeit

Allergenkennzeichnung gemäß Informationsverordnung (EU) Nr. 1169/2011

	ja	nein	Bemerkung
Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		x	
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse		x	
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse		x	
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse		x	
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse		x	
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse	x		
Schalenfrüchte, namentlich Mandeln (<i>Amygdalus communis</i> L.), Haselnüsse (<i>Corylus avellana</i>), Walnüsse (<i>Juglans regia</i>), Kaschunüsse (<i>Anacardium occidentale</i>), Pecannüsse (<i>Carya illinoensis</i>) (Wangenh.) K. Koch, Paranüsse (<i>Bertholletia excelsa</i>), Pistazien (<i>Pistacia vera</i>), Macadamia- oder Queenslandnüsse (<i>Macadamia ternifolia</i>) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse		x	
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse		x	
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse		x	
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse		x	
Schwefeldioxid und Sulphite in einer Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als insgesamt vorhandenes SO ₂ angegeben		x	
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse		x	
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		x	

Lebensmittelrechtliche Angaben

Das Produkt entspricht in der Zusammensetzung, Herstellung und Verpackung den gesetzlichen Bestimmungen der Europäischen Gemeinschaft sowie dem deutschen Lebensmittelrecht in der derzeit gültigen Fassung.

Das Erzeugnisse bzw. dessen Zutaten sind nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt.

GVO Deklaration

Gemäß den Regelungen der EU-VO 1829/2003 und der EU-VO 1830/2003 zur Kennzeichnung, Zulassung und Rückverfolgbarkeit gentechnisch veränderter Lebens- und Futtermittel ist das Produkt nicht kennzeichnungspflichtig.

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt, gilt ohne Unterschrift und ersetzt vorherige Druckversionen.
Die Informationen in dieser Spezifikation sind nach bestem Wissen korrekt am Ausgabedatum. Die Genauigkeit oder Vollständigkeit der Angaben und jeglicher Empfehlungen oder Vorschläge sind ohne Garantie und Gewähr.

Erstellt von: i.A. Diana Waldvogel

Schwarzwaldmilch GmbH Freiburg
Haslacher Str. 12
79115 Freiburg i. Br.
Telefon 0761/4788-0
Fax 0761/4788-254
Email info.freiburg@schwarzwaldmilch.de

Product Specification

SWM LAC UHT Full Cream Milk, 3,5% Fat, 12 x 1 L
Lactose free UHT- Full cream milk, 1,5% fatm ultra high temperature, homogenized
No Genetic Engineering Involved**

Item number 131
Valid from 21.10.2025

Ingredients

Full cream **milk**, lactase

* the maximum content of lactose is below the level of detection < 0,1 g/100 g

**Production according to EG-Gentechnik-Durchführungsgesetz (EGGenTDurchG) june 22th 2004

Nutrition Facts (calculated)

100 ml product contain on average:

Caloric value	275 kJ 66 kcal
Fat	3,6 g
Thereof saturated fatty acids	2,3 g
Carbohydrates	4,8 g
Thereof sugar	4,8 g
Protein	3,4 g
Salt***	0,12 g
Calcium****	120 mg

*** The Salt content is solely based on the natural content of sodium.

**** 15% Nutrient Reference Value

Storage, Packaging

Closed pack at roomtemperatur best before see date stamp

Remainung life, placement x days, on top of the packaging

Packaging single unit Composite carton, PE, PA, cardboard; Closure: HDPE, PP

Secondary Packaging corrugated card board

Physico-Chemical Properties

Fat content	3,50-3,55 %
pH-value	6,4-6,65
Lactose content	< 0,1 g/100 g

Microbiological Testing

ATP-Measurement	Incubation 2 d, 30 °C: < 70 RLU
-----------------	---------------------------------

Sensory Properties

Appearance	pure, milky white, no creaming, no flocculation, a slight brown coloring is no subject of complaints
Smell	pure, a slight smell of cooked flavor is no subject of complaints
Taste	pure, full-bodied, slightly sweet, no off flavor, a slight cooked flavor is no subject of complaints
Texture	uniform, homogeneous liquid

Labelling of Allergens According to (EU) Nr. 1169/2011

	yes	no	Comment
Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains and products thereof		x	
Crustaceans and products thereof		x	
Eggs and products thereof		x	
Fish and products thereof		x	
Peanuts and products thereof		x	
Soybeans and products thereof		x	
Milk and products thereof	x		
Nuts, namely: almonds (<i>Amygdalus communis</i> L.), hazelnuts (<i>Corylus avellana</i>), walnuts (<i>Juglans regia</i>), cashews (<i>Anacardium occidentale</i>), pecan nuts (<i>Carya illinoensis</i>) (Wangenh.) K. Koch, brazil nuts (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachio nuts (<i>Pistacia vera</i>), macadamia or Queensland nuts (<i>Macadamia ternifolia</i>) and products thereof		x	
Celery and products thereof		x	
Mustard and products thereof		x	
Sesame seeds and products thereof		x	
Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO ₂		x	
Lupin and products thereof		x	
Molluscs and products thereof		x	

Information on Food Law Aspects

Composition, manufacturing and packaging of the product are in accordance to legal requirements of the European Community and the German Food Law in the currently effective version.

The product and its ingredients are not treated with ionizing radiation.

GVO Declaration

In accordance with EU-Directive 1829/2003 and EU-Directive 1830/2003 about labelling, accreditation and traceability of genetically modified food and feedingstuff there is no labelling requirement for this product.

This is an electronic document. It is valid without signature and replaces all previous printed versions. The information of this specification was gathered to the best of knowledge at composition date. The accuracy or completeness of the data and all types of recommendations and suggestions are without guarantee.

Compiled by: i.A. Diana Waldvogel