

99. Fertigprodukt – Spezifikation Buttermilch-Dessert, laktosefrei, 5 kg

Hersteller: frischli Milchwerke GmbH
 Bahndamm 4
 31547 Rehburg-Loccum

DE
 NI 21111
 EG

1. Artikelbezeichnung:

- Buttermilch-Dessert Mango, Milchmischerzeugnis mit Fruchtzubereitung Mango, laktosefrei*, wärmebehandelt, 7,5 % Frucht, 4,4 % Fett im Milchanteil, 5 kg, Zolltarifnummer: 1901 9099
- Buttermilch-Dessert Limette-Zitrone, Milchmischerzeugnis mit Fruchtzubereitung Limette-Zitrone, laktosefrei*, wärmebehandelt, 4,5 % Frucht, 4,4 % Fett im Milchanteil, 5 kg, Zolltarifnummer: 1901 9099
- Buttermilch-Dessert Heidelbeere, Milchmischerzeugnis mit Fruchtzubereitung Heidelbeere, laktosefrei*, wärmebehandelt, 4,5 % Frucht, 4,4 % Fett im Milchanteil, 5 kg, Zolltarifnummer: 1901 9099

* Laktosegehalt < 0,1 g / 100 g

2. Verwendungszweck:

- Für die menschliche Ernährung, speziell zur besonderen Ernährung bei Laktose-Intoleranz geeignet.

3. Liste der Zutaten:

Mango

- **Buttermilch (67 %)**
- Fruchtzubereitung (Mangos, Mangopüree, Zucker, Säureregulator Zitronensäure, Aroma, färbendes Pflanzenkonzentrat [Saflor, Zitrone])
- **Sahne**
- Zucker
- Modifizierte Stärke
- Verdickungsmittel (Johannisbrotkernmehl, Pektin, Agar-Agar)
- Aroma
- Laktase

Limette-Zitrone

- **Buttermilch (67 %)**
- Fruchtzubereitung (Zucker, Limettensaft aus Limettensaftkonzentrat, Zitronensaft aus Zitronensaftkonzentrat, Säureregulatoren [Zitronensäure, Calciumcitrate], Aroma, färbendes Pflanzenkonzentrat [Saflor, Zitrone])
- **Sahne**
- Zucker
- Modifizierte Stärke
- Verdickungsmittel (Johannisbrotkernmehl, Pektin, Agar-Agar)
- Aroma
- Laktase

Heidelbeere

- **Buttermilch (67 %)**
- Fruchtzubereitung (Zucker, Heidelbeeren, Glukose-Fruktose-Sirup, Säureregulator Zitronensäure, Aroma, färbendes Lebensmittel [Karotten- und Hibiskuskonzentrat])
- **Sahne**
- Zucker
- Modifizierte Stärke
- Verdickungsmittel (Johannisbrotkernmehl, Pektin, Agar-Agar)
- Aroma
- Laktase

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

Datum: 04.12.2024

Erstellt: QS

Datum: 04.12.2024

Geprüft: PE

Datum: 04.12.2024

Genehmigt: ZEQ

Ersetzt Ausgabe: 3

vom: 09.09.2024

4. Chemisch-physikalische Eigenschaften:

	Limette-Zitrone, Heidelbeere	Mango
- Fett:	3,1 – 3,7 %	3,1 – 3,7 %
- pH-Wert:	3,8 – 4,2	4,0 – 4,3

Nährwertangaben: 100 g enthalten durchschnittlich:

	Mango	Limette-Zitrone	Heidelbeere
- Energie: ¹⁾	382 kJ / 91 kcal	437 kJ / 104 kcal	447 kJ / 106 kcal
- Fett: ^{1,2)}	3,4 g	3,4 g	3,4 g
davon gesättigte Fettsäuren: ¹⁾	2,3 g	2,3 g	2,3 g
- Kohlenhydrate: ¹⁾	12 g	15 g	16 g
davon Zucker: ¹⁾	10 g*	14 g	13 g
- Eiweiß: ¹⁾	2,6 g	2,5 g	2,5 g
- Salz: ¹⁾	0,13 g	0,13 g	0,13 g

¹⁾ Berechnet

²⁾ Ergebnisse analytischer Vergleichsmessungen liegen vor.

* davon 6 g zugegebener Zucker und 4 g milchoriginärer Zucker

5. Mikrobiologische Eigenschaften:

- Hefen und Schimmelpilze: < 10 KbE / g

6. Sensorische Eigenschaften:

- Geschmack: mild säuerlich, fruchtig je nach Sorte nach Mango, Limette-Zitrone oder Heidelbeere
- Geruch: fruchtig, frisch
- Aussehen: je nach Sorte gelb, grün-gelb oder bläulich-leicht violett
- Konsistenz: cremig

7. Abpackung:

- Kunststoffeimer mit Siegelfolie und Deckel

8. MHD / Lager- und Transportbedingungen:

- MHD bei Anlieferung: 8 Wochen
- Lager- und Transportbedingungen: Raumtemperatur bei nicht geöffneter Verpackung (empfohlen 5 °C – 25 °C)

9. Gewicht:

- Füllgewicht: 5 kg

10. Gesetzliche Grundlage:

- Das jeweilige 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, den Leitsätzen für Puddinge, andere süße Desserts und verwandte Erzeugnisse vom 26.03.2021, 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).

11. Lebensmittelsicherheit:

- Das jeweilige Produkt unterliegt der Kontrolle unseres HACCP-Systems.

12. GVO-Kennzeichnung:

- Das jeweilige 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.

13. Allergieauslösende Zutaten:

Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	
Weizen	nein
Roggen	nein
Gerste	nein
Hafer	nein
Dinkel	nein
Kamut	nein
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	nein
Eier und Eierzeugnisse	nein
Fisch und Fischerzeugnisse	nein
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	nein
Soja und Sojaerzeugnisse	nein
Milch und Milcherzeugnisse (inkl. Laktose)	ja
Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	
Mandel	nein
Walnuss	nein
Haselnuss	nein
andere Nüsse	nein
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	nein
Senf und Senferzeugnisse	nein
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	nein
Schwefeldioxid und Sulfite als SO₂ angegeben	nein
Lupine und Lupinenerzeugnisse	nein
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	nein

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

- Keine