

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

Produktspezifikation

SWM LAC Speisequark* Magerst. 8x250G BE
Ohne Gentechnik**
Lactosefreier Speisequark Magerstufe

Artikelnummer 3639
Stand 17.06.2025

Zutaten

Speisequark, 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 g Produkt enthalten durchschnittlich:

Brennwert	289 kJ 68 kcal
Fett	0,2 g
davon gesättigte FS	0,1 g
Kohlenhydrate	3,8 g
davon Zucker	3,8 g
Eiweiß	12,2 g
Salz***	0,11 g

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

Lagerung, Verpackung

Bei + 8 °C mindestens haltbar bis	siehe Datumsstempel
Restlaufzeit, Anbringungsort	x Tage, Aufdruck Platine
Einzelverpackung	Becher: PP, Pappe; Platine Aluminium
Umverpackung	Wellpappsteige

Chemisch-physikalische Eigenschaften

pH-Wert	4,2-4,7
Trockenmasse	18,1-18,6 %
Lactosegehalt	< 0,1 %

Mikrobiologische Prüfung

Coliforme Keime	nicht nachweisbar in 1 ml
Hefen, Schimmel	nicht nachweisbar in 1 ml

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	rein, milchig weiß, nicht angereift oder angetrocknet, ohne zu starken Molkeaustritt
Geruch	mildsauer, aromatisch
Geschmack	mildsauer, aromatisch, kein Fremdgeschmack
Konsistenz	gleichmäßige weiche, gut verrührbare, pastenartige Konsistenz

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.

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.

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

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

Product Specification

SWM LAC Curd Cheese* Low-Fat 8x250G BE
No Genetic Engineering Involved**
Lactose-free curd cheese low fat

Item number 3639
Valid from 17.06.2025

Ingredients

Curd cheese, 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 g product contain on average:

Caloric value	289 kJ 68 kcal
Fat	0,2 g
Thereof saturated fatty acids	0,1 g
Carbohydrates	3,8 g
Thereof sugar	3,8 g
Protein	12,2 g
Salt***	0,11 g

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

Storage, Packaging

At + 8 °C best before	see date stamp
Best before date, placement	x days, print on the lid
Packaging single unit	Cup: PP and card board, lid: aluminium
Secondary Packaging	corrugated card board

Physico-Chemical Properties

pH-value	4,2-4,7
Dry matter	18,1-18,6 %
Lactose content	< 0,1 %

Microbiological Testing

Coliforme germs	not detectable in 1 ml
Yeasts, molds	not detectable in 1 ml

Sensory Properties

Appearance	pure, milky-white colour, not ripened or dry, only little whey formation is accepted
Smell	mild sour, aromatic
Taste	mild sour, aromatic, no off-flavor
Texture	soft texture, easy to stirr, pasty texture

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.

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.

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

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