

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

Produktspezifikation

SWM Butter mild ges.82% VLOG 16x250G PG
Butter, mild gesäuert mit 82% Fett
Ohne Gentechnik*

Artikelnummer 922
Stand 07.03.2025

Zutaten

Butter

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

Nährwertangaben (berechnet)

100 g Produkt enthalten durchschnittlich:

Brennwert	3056 kJ
	743 kcal
Fett	82,0 g
davon gesättigte FS	51,7 g
Kohlenhydrate	0,6 g
davon Zucker	0,6 g
Eiweiß	0,7 g
Salz*	0,01 g

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

Lagerung, Verpackung

Bei + 8 °C mindestens haltbar bis	siehe Datumsstempel
MHD, Anbringungsort	x Tage, Aufdruck Seite
Einzelverpackung	Folie Alu/Pergament
Umverpackung	Wellpappkarton

Chemisch-physikalische Eigenschaften

Wassergehalt	≤16 %
pH-Wert	5,1-6,4

Mikrobiologische Prüfung

Coliforme Keime	nicht nachweisbar in 1 ml
Hefen, Schimmel	nicht nachweisbar in 1 ml
Enterobakterien	nicht nachweisbar in 1 ml
Fettsäuren	nicht nachweisbar in 10µl

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	Je nach Jahreszeiten hellgelb bis gelb
Geruch	rein
Geschmack	rein mit leichter Säure, kein Fremdgeschmack
Konsistenz	glatt, gut streichfähig

Allergenkennzeichnung gemäß

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

Product Specification

SWM Butter Mild Sour 82% VLOG, 16 x 250 g PG
Butter, mild sour, 82% fat
No Genetic Engineering Involved*

Item number 922
Valid from 07.03.2025

Ingredients

Butter

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

Nutrition Facts (calculated)

100 g product contain on average:

Caloric value	3056 kJ
	743 kcal
Fat	82,0 g
Thereof saturated fatty acids	51,7 g
Carbohydrates	0,6 g
Thereof sugar	0,6 g
Protein	0,7 g
Salt*	0,01 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 side
Packaging single unit	foil alu/parchment
Secondary Packaging	corrugated card board

Physico-Chemical Properties

Water content	≤16 %
pH-value	5,1-6,4

Microbiological Testing

Coliforme germs	not detectable in 1g
Yeasts, molds	not detectable in 1g
Enterobacteria	not detectable in 1g
Lipolytic bacteria	not detectable in 10µl

Sensory Properties

Appearance	Dependent on season light yellow to yellow
Smell	pure
Taste	pure, lightly sour, no off-flavor
Texture	smooth, easy to spread

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 L.</i>),		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