

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

Produktspezifikation

SW H-Weidemilch 3,8% Fett, 12 x 1 L
Ohne Gentechnik*

Artikelnummer 118
Stand 03.08.2018

Zutaten

H-Vollmilch mit 3,8% Fett

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

Nährwertangaben (berechnet)

100 ml Produkt enthalten durchschnittlich:

Brennwert	286 kJ
	69 kcal
Fett	3,9 g
davon gesättigte FS	2,5 g
Kohlenhydrate	4,8 g
davon Zucker	4,8 g
Eiweiß	3,4 g
Salz**	0,12 g

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

Lagerung, Verpackung

Ungeöffnet bei Raumtemperatur mindestens haltbar bis siehe Datumsstempel
Restlaufzeit, Anbringungsort x Tage, Packungsoberseite
Einzelverpackung SIG: LDPE, Karton, Aluminium; Verschluss: PP
Umverpackung Wellpappe

Chemisch-physikalische Eigenschaften

Fettgehalt	≥ 3,8 %
pH-Wert	6,35-6,50
Temperatur	18-25 °C (Raumtemperatur)

Mikrobiologische Prüfung

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

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	rein milchigweiß, keine Aufrahmung, keine Flockenbildung
Geruch	rein, leichter Kochgeruch ist nicht zu beanstanden
Geschmack	rein, vollmundig, leichter Kochgeschmack ist nicht zu beanstanden, kein Fremdgeschmack
Konsistenz	einheitlich 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 L.</i>), 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	

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

Product Specification

SW UHT Full Cream Milk 3,8% Fat, 12 x 1 L
No Genetic Engineering Involved*

Item number 118
Valid from 03.08.2018

Ingredients

UHT Full Cream Milk 3,8% Fat

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

Nutrition Facts (calculated)

100 ml product contain on average:

Caloric value	286 kJ 69 kcal
Fat	3,9 g
Thereof saturated fatty acids	2,5 g
Carbohydrates	4,8 g
Thereof sugar	4,8 g
Protein	3,4 g
Salt**	0,12 g

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

Storage, Packaging

Closed pack at roomtemperatur best before see date stamp
Remainung life, placement x days, on top of the packaging
Packaging single unit SIG: LDPE, carton, aluminium; lock: PP
Secondary Packaging corrugated card board

Physico-Chemical Properties

Fat content	≥ 3,8 %
pH-value	6,35-6,50
Temperature	18-25 °C (room temperatur)

Microbiological Testing

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

Sensory Properties

Appearance	pure, milky, no creaming, no flocculation
Smell	pure, a slight smell of cooked flavor is no subject of complaints
Taste	pure, full-bodied, a slight cooked flavor is no subject of complaints, no off-flavor
Texture	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 L.</i>), 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	

