



Produktspezifikation / specification
Vollmilchpulver / full cream milk powder
edible 26% Fett / fat
Art. No 405

page 1 to 4

1. Artikelbeschreibung / description of product

Vollmilchpulver wird durch produktschonende Sprühtrocknung von Vollmilchkonzentrat, gewonnen aus Milch von Kühen, hergestellt.

Aussehen: homogen

Farbe: gleichmäßig, gelblich

Geruch: milchig, süßlich, frei von artfremdem Geruch

Geschmack: milchig, süßlich, frei von artfremdem Geschmack

Full cream milk powder is produced from carefully spray dried full cream milk concentrate, produced from cow's milk.

appearance: homogeneous

colour: yellowish

smell: milky, slightly, sweet, free from foreign odour

taste: milky, slightly, sweet, free from foreign taste

2. Zutatenverzeichnis und Herkunft der Zutaten / list of ingredients and origin of raw materials

Produkt besteht zu 100% aus Rohmilch, die aus der Europäischen Union, vorwiegend Deutschland stammt

Product consists of 100% raw milk, whose origin is European Union, mainly Germany

3. Größe der anfallenden Charge / size of resulted batch

25.000 kg

4. Physikalische Kriterien/ Physical requirements	Grenzwert/ limit	Methode/ method
Reinheit / <i>purity</i>	typically DISC A, max. DISC B	ADPI
Schüttgewicht / <i>bulk density</i>	500 g/l ± 100 g/l	Waage

5. Chemische Kriterien/ Chemical requirements	Grenzwert/ Limit	Methode/ method
Wassergehalt / <i>water content</i>	max. 4,0%	EN/ISO 5537
pH-Wert 10%ige Lösung <i>pH-value /10% solution</i>	pH 6,3 – pH 6,7	Electrometrisch <i>electrometric</i>
Fettgehalt / <i>fat content</i>	> 26%	ISO 1736
Eiweißgehalt fTM / <i>protein content ffdm</i>	> 34%	ISO DIS 8968-1 / <i>calculated</i>
Asche / <i>ash</i>	max. 6,0%	VDLUFA 10.2
titrierbare Säure / <i>acidity</i>	max. 0,15% Milchsäure <i>max. 0,15% lactic acid</i>	IDF-Standard 86:1978
Löslichkeit / <i>solubility</i>	max. 1,00 ml	ADPI

6. Mikrobiologische Parameter / microbiological parameters	Einheit / unit	Grenzwert/ limit	Methode/ method
Gesamtkeimzahl / <i>total plate count</i>	KbE cfu / g	< 10.000 / g	ISO 4833
Enterobacteriaceae	KbE cfu / g	< 10 / g	ISO 21528
Hefen, Schimmel / <i>yeasts and moulds</i>	KbE cfu / g	< 100 / g	ISO 7954
E. Coli	KbE cfu / g	negative / g	ISO 16649-2
Salmonellen / <i>Salmonella</i>	KbE cfu / 25 g	negative / 15x25 g	EN/ISO 6579
Staphylococcus aureus	KbE cfu / g	negative / g	ISO 6888-1
Listeria monocytogenes	KbE cfu / 25 g	negative / 25 g	EN/ISO 11290-1
Antibiotika / <i>antibiotics</i>		negative	BR-Test



7. Nährwertangaben pro 100 g / Nutritional information per 100 g

Energie / energy	2050 kJ / 490 kcal
Fett / Fat	26 g
Davon gesättigte Fettsäuren / <i>Thereof saturated fatty acid</i>	17 g
Kohlenhydrate / Carbohydrates	40 g
Davon Zucker / <i>Thereof sugar</i>	40 g
Ballaststoffe / Ballaststoffe	0 g
Eiweiß / Protein	24 g
Salz / salt	0,88 g

8. Lagerbedingungen / storage conditions

Lagerung: Trocken, dunkel und kühl bei einer Luftfeuchtigkeit von max. 65% und fern von Sonneneinstrahlung und Fremdgerüchen. Big Bags sind als Transportbehältnis nicht für eine Langzeitlagerung geeignet und die Ware ist, wie auch lose Ware, zur zeitnahen Verwendung bestimmt. Die sensorischen Eigenschaften der Rohware bleiben nur erhalten, wenn das Zwischen-/Enderzeugnis nach Weiterverarbeitung in Behältnissen, geeignet für eine Langzeitlagerung, abgefüllt wird.

Storage: Store in a dry, dark and cool place at a humidity of max. 65%. Do not expose to sunlight and foreign smell. Big Bags, as transportation unit, are not suitable for long-term storage like deliveries in bulk and the product is meant for immediate use. The organoleptic properties of the raw material will be preserved only, if the semifinished / finished product is packed in container suitable for long-term storage.

9. MHD ab Produktion /

Shelf life from production date:

25 kg Säcke / bags: Max. 12 Monate / months

Big Bags: max. 3 Monate / months

Lose / in bulk: zeitnahe Verwendung / immediate use

10. Logistische Daten / logistic data

Art der Verpackung / <i>type packaging material</i>	Sack, Papier - LDPE Folie blau / bag, paper - LPPE foil blue
Maße Verpackung in mm / <i>size packaging in mm</i>	850 x 550 x 190
Gewicht Verpackung / <i>weight packaging</i>	390g

11. Palettendaten / pallet data

	Netto 750 kg	Netto 1250 kg
Maße Palette in cm / <i>size pallet in cm</i>	120 x 80 x 160	120 x 100 x 160
Anzahl Säcke pro Lage / <i>number bags per layer</i>	3	5
Anzahl Lagen pro Palette / <i>number layers per pallet</i>	10	10
Nettogewicht Sack / <i>Net weight of bag</i>	25 kg	25 kg
Gesamtanzahl Säcke / <i>Total number of bags</i>	30	50
Nettogewicht Palette / <i>Net weight of pallet</i>	750 kg	1250 kg
Bruttogewicht Palette / <i>Cross weight of pallet</i>	780 kg	1290 kg



Produktspezifikation / specification
Vollmilchpulver / full cream milk powder
edible 26% Fett / fat
Art. No 405

page 3 to 4

12. Transportbedingungen / Verpackung / Conditions of transport / packaging

1. Lebensmitteltransportfahrzeuge mit der Aufschrift nur für Lebensmittel (lose Ware)
 - Be- und Entladung nur nach Vorlage eines gültigen Reinigungszertifikates –
2. Mehrfach Papiersack mit PE Innensack à 25 kg, wenn nicht anders gekennzeichnet, mit Stretchfolie umwickelt
3. Big Bag mit Folienauflage, mit Stretchfolie umwickelt

1. *Vehicle labelled for foodstuff only (bulk, truck)*
 - *Loading and unloading only with an valid cleaning certificate –*
2. *Multi layer paper bag with PE inner bag, net weight 25 kg, if not otherwise labelled, covered by shrink foil*
3. *Big Bag with foil on top, covered by shrink foil*

**13. Allergenkennzeichnung gemäß VO (EU) 1169/2011 /
Declarable ingredients, according to regulation (EU) No. 1169/2011**

Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse/ <i>Cereals containing gluten and products thereof</i>	<input type="checkbox"/>
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse / <i>Crustaceans and products thereof</i>	<input type="checkbox"/>
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse / <i>Eggs and products thereof</i>	<input type="checkbox"/>
Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse / <i>Fish and products thereof</i>	<input type="checkbox"/>
Erdnuss und daraus hergestellte Erzeugnisse / <i>Peanuts and products thereof</i>	<input type="checkbox"/>
Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse / <i>Soy and products thereof</i>	<input type="checkbox"/>
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose) / <i>Milk and products thereof (included lactose)</i>	<input checked="" type="checkbox"/>
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse / <i>Nuts and products thereof</i>	<input type="checkbox"/>
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse / <i>Celery and products thereof</i>	<input type="checkbox"/>
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse / <i>Mustard and products thereof</i>	<input type="checkbox"/>
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse / <i>Sesame seeds and products thereof</i>	<input type="checkbox"/>
Schwefeldioxid und Sulfit in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als SO ₂ angegeben <i>Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/l expressed as SO₂</i>	<input type="checkbox"/>
Lupine und daraus hergestellte Erzeugnisse / <i>Lupines and products thereof</i>	<input type="checkbox"/>
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse / <i>Molluscs and products thereof</i>	<input type="checkbox"/>
Eine Kontamination mit oben genannten Allergenen wird zuverlässig ausgeschlossen. Eine mögliche Kreuzkontamination wird durch entsprechende Maßnahmen verhindert: <ol style="list-style-type: none">1. <u>Ausschließlich Verarbeitung von Milch- und Milchprodukten am Standort in Gransee</u>2. <u>Prüfung der Vorladung bei ankommenden Tankfahrzeugen von flüssigen Milch- und Milchprodukten</u>3. <u>Verbot des Verzehrs von Nüssen- und nusshaltigen Produkten am Standort</u>	
<i>A contamination with allergens is excluded reliably. A possible cross contamination is prevented by appropriate activities.</i> <ol style="list-style-type: none">1. <u>Only milk- and milk products are handled on production site</u>2. <u>Control of previous loadings by incoming trucks of liquid goods (milk- and milkproducts)</u>3. <u>Prohibition of eating of nuts and products thereof</u>	

14. Kontaminanten / Contaminants / residues

Die gesetzlich festgelegten Richt- und Höchstwerte für Rückstände, Kontaminanten, Schwermetalle und Mykotoxine werden eingehalten. Dies sind insbesondere Verordnung (EG) Nr. 396/2005 über Höchstgehalte an Pestizidrückständen in oder auf Lebensmitteln pflanzlichen und tierischen Ursprungs, die Verordnungen (EG) Nr. 470/2009 und (EU) Nr. 37/2010 betreffend pharmakologisch wirksamer Stoffe in Lebensmitteln tierischen Ursprungs, die Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 zur Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln, die Kontaminanten Verordnung und die Rückstandshöchstmengen Verordnung - jeweils in der aktuell gültigen Fassung.

The guidance values and maximum values for residues, contaminants, heavy metals and mycotoxins are met. These are in particular Regulation (EC) No. 396/2005 on maximum residue levels of pesticides in or on food of plant and animal origin, Regulation (EC) No. 470/2009 and (EU) No. 37/2010 pharmacologically active substances in foodstuffs of animal origin, Regulation (EC) No. 1881/2006 setting maximum levels for certain contaminants in foodstuffs, respectively the German Regulation of maximum levels of residues in foodstuffs in the current version.



15. GVO-Status / *GMO-Status*

Das oben beschriebene Produkt ist gemäß den VO (EG) Nr. 1829/2003 und (EG) Nr. 1830/2003 kein genetisch verändertes Lebensmittel und/oder enthält keine aus gentechnisch modifizierten Organismen hergestellten Lebensmittel, Zusatzstoffe oder Aromastoffe. Ausgenommen hiervon sind zufällige oder technisch nicht vermeidbare Kontaminationen mit genetisch verändertem Material bis zu einem Schwellenwert von 0,9% bezogen auf die einzelne Zutat. Dementsprechend ist das Produkt nach der genannten Gesetzgebung nicht kennzeichnungspflichtig.

According to the regulations (EC) No.1829/2003 and (EC) No. 1830/2003 the product described above is not genetically modified and /or does not contain foodstuffs, additives or flavours made out of genetically modified organisms. Accidental or technically not avoidable contamination with genetically modified material, up to a marginal value of 0,9% based on the individual ingredients, is excluded. Therefore, the article does not have to be labelled in accordance with the above mentioned legislation.

16. Ionisierende Strahlen / *Radiation*

Das oben beschriebene Produkt wird nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt.
The product described above is not treated with ionizing rays.

17. Nanotechnologie / *nano-technology*

Während des Herstellungsprozesses und bei den Rohstoffen wird keine Nanotechnologie eingesetzt.
No nano-technology is used during the manufacturing process and in raw materials.

18. Maßnahmen zur Vermeidung von Fremdkörpern / *measures for prevention of foreign bodies*

1. Siebe / *sieves*
2. Dauermagnet / *permanent magnet*
3. Metalldetektion / *metal detection*
Und weitere Maßnahmen (z.B. Glaspolitik, Hygieneordnung)
And further measures (e.g. glass policy, hygiene rules)

19. Status der Eignung für folgende Formen der Ernährung / *Status of conformity of the following forms of nutrition*

Ovo, Lacto vegetarisch / <i>Ovo, Lacto vegetarian</i>	Ja / <i>yes</i> <input checked="" type="checkbox"/> Nein / <i>no</i> <input type="checkbox"/>
Lacto vegetarisch / <i>lacto vegetarian</i>	Ja / <i>yes</i> <input checked="" type="checkbox"/> Nein / <i>no</i> <input type="checkbox"/>
Vegetarisch / <i>vegetarian</i> <u>Lacto vegetarisch und ovo-lacto vegetarisch</u> <u><i>Lacto vegetarian and ovo-lacto vegetarian</i></u>	Ja / <i>yes</i> <input checked="" type="checkbox"/> Nein / <i>no</i> <input type="checkbox"/>
Vegan / <i>vegan</i>	Ja / <i>yes</i> <input type="checkbox"/> Nein / <i>no</i> <input checked="" type="checkbox"/>
Kosher / <i>kosher</i>	Ja / <i>yes</i> <input checked="" type="checkbox"/> Nein / <i>no</i> <input type="checkbox"/>
Halal / <i>halal</i>	Ja / <i>yes</i> <input checked="" type="checkbox"/> Nein / <i>no</i> <input type="checkbox"/>
Zöliakie / <i>coeliac disease</i>	Ja / <i>yes</i> <input checked="" type="checkbox"/> Nein / <i>no</i> <input type="checkbox"/>

20. Verpackung / *packaging material*

Die Produktverpackung (Primärverpackung) entspricht der VO (EG) 1935/2004, VO (EG) 10/2011, sowie den einschlägigen Vorschriften der EU bzw. der in der Bundesrepublik Deutschland geltenden Rechtsbestimmungen.

The packaging material (primary packaging) is in accordance with the requirements EC No. 1935/2004; EC No. 10/2011 as well as the current German Food Law as well as with other relevant European legal regulations.

21. Weiterer lebensmittelrechtlicher Status / *Further foodlaw status*

Das oben beschriebene Produkt entspricht der Verordnung (EG) 178/2002, VO (EG) 1907/2006 sowie den einschlägigen Vorschriften der EU bzw. der in der Bundesrepublik Deutschland geltenden Rechtsbestimmungen.

The product described above is in accordance with the requirements regulation EC No. 178/2002, EC No. 1907/2006 as well as the current German Food Law as well as with other relevant European legal regulations.