

Fertigprodukt-Spezifikation



11349

HALTBARE MILCH LAKTOSEFREI 1,5% FETT ABS. 1L

Seite 1 von 2

Artikelnummer: 11349
Produktname: HALTBARE MILCH LAKTOSEFREI 1,5% FETT ABS. 1L
Markenname: WEIHENSTEPHAN

Artikelanlage am: 20.02.2017
Vorliegende Version gültig ab: 29.11.2021
Gedruckt am: 18.11.2021

Status Gesamtfreigabe: vollständig bearbeitet

Rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung:

Laktosefreie, fettarme H-Milch 1,5 % Fett, ultrahoherhitzt, homogenisiert.

Zutatenverzeichnis:

fettarme MILCH, Laktase.

Ursprungsland bzw. Herkunftsort der primären Zutat(en):

Milch aus Bayern und Oberösterreich

Funktionsbezeichnung:

Milch

Identitätskennzeichen:

DE BY 103 EG

Nennfüllmenge:

1 Liter e

Adresse des Herstellers / Inverkehrbringers:

Molkerei Weihenstephan GmbH & Co. KG
Milchstr. 1, D-85354 Freising

Internetseite des Herstellers / Inverkehrbringers:

www.molkerei-weihenstephan.de

Telefonnummer des Herstellers / Inverkehrbringers:

08161/172222

MHD- und Kühlhinweis:

Ungeöffnet mindestens haltbar bis: siehe Verpackungsaufdruck. Nach dem Öffnen auch gekühlt nur begrenzt haltbar.

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:

-

Sonderhinweise:

-

Allergene:

Enthält: Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschl. Laktose)

Nährwertanspruch, nährwert- und/oder gesundheitsbezogene Angaben:

Frei von: Laktose
Laktosefreie Milch, Laktosegehalt liegt unter 0,1 g / 100 ml

Sonstige Angaben:

-

Weitere Auslobungen:

-

Durchschnittliche Brenn- und Nährwerte:

Bezugsgröße	100 ml	% pro 100 ml
Energie (kJ)	199	
Energie (kcal)	47	
Fett (g)	1,5	
davon gesättigte Fettsäuren (g)	1,0	
Kohlenhydrate (g)	4,9	
davon Zucker (g)	4,9	
Eiweiß (g)	3,5	
Salz (g)	0,13	
Calcium (mg)	120	15*

* Anteil am Nährstoffbezugswert

Allgemeine lebensmittelrechtliche Konformität

Die Produkte entsprechen den einschlägigen deutschen und EU-gemeinschaftlichen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen. Bei Vermarktung in Ländern außerhalb der EU ist die Verkehrsfähigkeit nicht gewährleistet und muss grundsätzlich neu geprüft werden. Unsere Produktionsstätten arbeiten nach QM-Systemen, einschließlich HACCP, welche nach IFS-Standard zertifiziert sind.

Mikrobiologie

Die mikrobiologischen Eigenschaften entsprechen den einschlägigen deutschen und EU-gemeinschaftlichen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen.

Anforderungen bezüglich Gentechnik

Bei der Herstellung der Produkte werden keine kennzeichnungspflichtigen Zutaten gemäß EG-VO Nr. 1829/2003 und EG-VO Nr. 1830/2003 eingesetzt.

Ionisierende Strahlung

Das Endprodukt oder seine Zutaten/Rohstoffe werden nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt.

Verpackung

Die eingesetzten Packstoffe entsprechen allen einschlägigen Bestimmungen der deutschen und europäischen Gesetzgebung.

Anmerkungen: Die Aktualisierung der in dieser Fertigprodukt-Spezifikation aufgeführten Angaben erfolgt in regelmäßigen Abständen. Dennoch wird ausdrücklich darauf hingewiesen, dass lediglich die Angaben auf der Produktverpackung verbindlich sind.