

Fertigprodukt-Spezifikation



50739

UNSERE HALTBARE VOLLMILCH 3,5% 1L

Seite 1 von 2

Artikelnummer: 50739
Produktname: UNSERE HALTBARE VOLLMILCH 3,5% 1L
Markenname: SACHSENMILCH

Artikelanlage am: 18.08.2014
Vorliegende Version gültig ab: 23.09.2019
Gedruckt am: 16.09.2019

Status Gesamtfreigabe: vollständig bearbeitet

Rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung:

H-Vollmilch, 3,5 % Fett, ultrahocherhitzt, homogenisiert

Zutatenverzeichnis:

-

Funktionsbezeichnung:

Milch

Identitätskennzeichen:

DE SN 016 EG

Nennfüllmenge:

1 l e

Adresse des Herstellers / Inverkehrbringers:

Sachsenmilch Leppersdorf GmbH
An den Breiten, 01454 Leppersdorf

Internetseite des Herstellers / Inverkehrbringers:

www.sachsenmilch.de

Telefonnummer des Herstellers / Inverkehrbringers:

03528 / 434 8866

MHD- und Kühlhinweis:

Ungeöffnet mindestens haltbar bis: siehe Verpackungsaufdruck

Verwendungshinweis:

Nach dem Öffnen auch gekühlt nur begrenzt haltbar.

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:

-

Sonderhinweise:

-

Allergene:

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

Sonstige Angaben:

ohne Gentechnik

Weitere Auslobungen:

OHNE GENTECHNIK (kontrolliert von VLOG)

Durchschnittliche Brenn- und Nährwerte:

Bezugsgröße	100 ml	% pro 100 ml*
Energie (kJ)	269	
Energie (kcal)	64	
Fett (g)	3,5	
davon gesättigte Fettsäuren (g)	2,3	
Kohlenhydrate (g)	4,7	
davon Zucker (g)	4,7	
Eiweiß (g)	3,5	
Salz (g)	0,13	
Calcium (mg)	120,00	15**

* Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ/2000 kcal)

** 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 den Anforderungen von EG-VO Nr. 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

Anmerkungen: Wir aktualisieren die in dieser Fertigspezifikation aufgeführten Angaben zu unseren Produkten in regelmäßigen Abständen. Dennoch weisen wir ausdrücklich daraufhin, dass lediglich die Angaben auf den Produktverpackungen verbindlich sind.