



Produkte - Spezifikation
Emmi Vollmilch UHT 12 x 1 Liter

Produzent:	Mittelland Molkerei AG, Obertelweg 2, 5034 Suhr
Artikel-Bezeichnung:	VM UHT Emmi 12 x 1L
Sachbezeichnung:	Standardisierte Vollmilch 3.5% Fett, UHT
Artikel-Nr.:	1030163_1509
Verkaufseinheit u. Verpackung:	12x1L

Zutatendeklaration

Standardisierte Vollmilch UHT 3.5% Fett

Zusammensetzung in mengenmässig absteigender Reihenfolge (g/100g)

Komponenten (Sachbezeichnung)	Gattung (Zusatzstoffe)	Ursprungsland	E-Nr.	Anteil (%)
Standardisierte Vollmilch 3.5% Fett		Schweiz		100

Gentechnologie

- Dieses Produkt wird ohne gentechnologische Verfahren hergestellt. Zur Herstellung werden keine Gentechnisch veränderten Zutaten, Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe oder Mikroorganismen eingesetzt.
- Dieses Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Organismen. Einzelne Zutaten, Zusatzstoffe oder Verarbeitungshilfsstoffe wurden jedoch mittels gentechnologischen Verfahren hergestellt. Die Produkte enthalten jedoch kein gentechnisch modifiziertes Erbgut.
- Dieses Produkt kann gentechnisch veränderte Organismen oder Erbgut enthalten.

Allergene Inhaltsstoffe

Name	Ja	Nein	Name	Ja	Nein
Milch (einschliesslich Laktose)	X		Sulfite (ab 10 mg/kg)		X
Glutenhaltiges Getreide		X	Senf		X
Hartschalenobst		X	Sellerie		X
Erdnüsse		X	Fische		X
Sojabohnen		X	Krebstiere		X
Sesamsamen		X	Lupine u. Lupinenerzeugnisse		X
Eier		X	Weichtiere u. -erzeugnisse		X



Nährwerte	<input type="checkbox"/> pro 100 g	<input checked="" type="checkbox"/> pro 100 ml
Energie	[kJ] 270 [kcal] 65	Weitere Angaben:
Eiweiss	[g] 3.2	
Kohlenhydrate	[g] 4.9	
Fett	[g] 3.6	

Mikrobiologische Kennzahlen

Untersuchungskriterien	Einheit	Toleranzwert	Bemerkungen
Aerobe mesophile Keime	KBE/ml	steril	

Falls nichts anderes bemerkt, werden die Methoden gemäss Lebensmittelbuch Kap. 56 angewandt. Wird ein Toleranzwert überschritten, gilt die Ware im Wert vermindert. Als Grenzwerte gelten die gesetzlichen Vorschriften.

Chemisch/physikalische Kennzahlen

Untersuchungskriterien	Einheit	Sollwert	Methode
Fettgehalt	%	3.5	Milkoscan FT120
Trockenmasse	%	12.5	Trockenschrank
pH-Wert		6.6	pH-Meter

Falls nichts anderes bemerkt, werden die Methoden gemäss Lebensmittelbuch angewandt, oder diese als Referenzmethoden herangezogen. Der Sollwert bezeichnet den Wert oder den Bereich, in dem erfahrungsgemäss die Werte liegen.

Sensorik

Beschreibung:	Homogen, weiss
Konsistenz / Textur:	flüssig
Geruch / Geschmack:	Frisch, rein, milchig

Fremdstoffe	Toleranzwert	Grenzwert
Aflatoxin M1:		≤ 50 ng/kg (Käse ≤ 250 ng/kg) Berechnet auf das trink- oder essfertige Produkt.
Pestizidrückstände:	gemäss Fremd- und Inhaltsstoffverordnung (FIV)	



Verpackung

Liefergebilde:	12 x 1 Liter Tetra Base
Einfüllmenge je Einheit:	1 Liter
Lagerbedingungen:	5 - 25°C
Kunden Haltbarkeitsfrist bei obgenannten Bedingungen:	70 Tage
Warenlos-Identifikation durch:	L+Haltbarkeitsdatum

Wir bestätigen, dass unser Produkt sämtliche lebensmittelrechtlichen Vorschriften der Schweiz erfüllt.
Anpassungen wegen technischen Veränderungen nach Absprache.

Mittelland Molkerei AG
Obertelweg 2
5034 Suhr
Datum der Erstellung: 23.04.2014

Telefon: 058 227 41 96

Leiter Qualitätssicherung/Labor: Josef Gisler

Leiter Entwicklung: Konrad Aregger

