

# Produktspezifikation

**NAARMANN**

Seite 1 von 2

**Artikelnr.:** 002960  
**Artikelbezeichnung:** H-Milch 1,5% Fett laktosefrei 1L

**Version:** 2  
**Gültig ab:** 19.07.2023

<b>Artikelbeschreibung</b>		
Haltbare fettarme Milch, 1,5% Fett, laktosefrei, ultrahoherhitzt; hergestellt aus Rohmilch, auf einen Fettgehalt von 1,5% eingestellt; ultrahoherhitzt; Laktoseabbau durch Zugabe von Laktase; unter aseptischen Bedingungen abgefüllt		
<b>Zutatenverzeichnis</b>		
fettarme Milch, Laktase		
<b>Nährwerte (durchschnittlich je 100g/100ml)</b>	<b>Wert</b>	<b>Einheit</b>
Energie	198	kJ
Energie	47	kcal
Fett	1,5	g
-davon gesättigte Fettsäuren	0,9	g
Kohlenhydrate	5,1	g
-davon Zucker	5,1	g
Eiweiß	3,4	g
Salz	0,13	g
Laktase	<0,01	g
<b>Folgende Allergene gemäß VO (EG) 1169/2011 enthalten:</b>	<b>Zutat(en)</b>	
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Milch	
<b>Kennzeichnungspflicht auf Speisekarten</b>	<b>Kennzeichnung auf Speisekarten</b>	
deklarationsfrei	Keine kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe enthalten.	
<b>sensorische Eigenschaften</b>	<b>Beschreibung</b>	
Aussehen	weiß bis leicht gelblich	
Geruch/Geschmack	frisch, arttypisch, ohne Fremdgeruch/-geschmack	
Konsistenz	flüssig	
<b>Anwendungshinweise</b>		
verzehrfertig		
<b>mikrobiologische Untersuchungsverfahren</b>	<b>Gehalt</b>	<b>Methode</b>
Steriltest ATP	neg. (RLU)	Biolumineszenz
<b>chem./phys. Untersuchungsverfahren</b>	<b>Gehalt / Toleranz</b>	<b>Methode</b>
pH-Wert	6,50-6,65	VDLUFAC 8.2
Fettgehalt	1,50-1,60%	Infrarotspektroskopie
Eiweißgehalt	3,20-3,70%	Infrarotspektroskopie
Laktosegehalt	<0,01%	ASU L 01.00-17; DIN 10344
<b>Lagerbedingungen</b>	<b>min [°C]</b>	<b>max [°C]</b>
empfohlene Lagertemperatur	4	20
Nach dem Öffnen noch einige Tage gekühlt haltbar.		
<b>Restlaufzeit / Mindesthaltbarkeit</b>	<b>Monate / Tage</b>	
Restlaufzeit bei Anlieferung	2 Monate	

# Produktspezifikation

**NAARMANN**

Seite 2 von 2

**Artikelnr.:** 002960  
**Artikelbezeichnung:** H-Milch 1,5% Fett laktosefrei 1L

**Version:** 2  
**Gültig ab:** 19.07.2023

Zertifizierung / Zusatzinformationen	zertifiziert / geeignet	Bemerkungen
BIO	nicht zertifiziert	
VLOG	nicht zertifiziert	
HALAL	geeignet	auf Basis der Zutaten
KOSHER	geeignet	auf Basis der Zutaten
vegetarisch	geeignet	lacto-vegetarisch
vegan	nicht geeignet	enthält Milch

## GVO-Erklärung

Für das Produkt besteht keine Kennzeichnungspflicht gemäß den Verordnungen (EG) 1829/2003 und 1830/2003. Das Produkt ist weder aus gentechnisch veränderten tierischen oder pflanzlichen Materialien oder Zutaten noch mit Hilfe von gentechnisch veränderten Mikroorganismen hergestellt worden.

## Bestrahlung / Nanotechnologie

Hiermit wird bestätigt, dass bei der Herstellung des Produktes keine Rohwaren verarbeitet werden, die mit UV- bzw. ionisierende Strahlen behandelt worden sind. Bei den Herstellungsprozessen kommen keine Nanotechnologie bzw. Rohwaren, die mit Nanotechnologie hergestellt worden sind, zum Einsatz.

## Verpackungsmaterial

Die eingesetzten Verpackungsmaterialien entsprechen den Anforderungen folgender Rechtsvorschriften (in den jeweils gültigen Fassungen):

- Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch LFGB
- Verordnung (EG) 1935/2004
- Verordnung (EG) 10/2011

In den verwendeten Verpackungen werden keine Materialien eingesetzt, die gemäß REACH Verordnung (VO (EG) 1907/2006) unerlaubte Stoffe enthalten.

## Konformitätserklärung

Das Produkt entspricht dem deutschen Lebensmittelrecht und seinen Folgeverordnungen sowie allen relevanten EU-Verordnungen in der jeweils gültigen Fassung (u.a.):

- Verordnung (EG) 2073/2005 (mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel)
- Verordnung (EG) 178/2002 (Rückverfolgbarkeit)
- Verordnung (EG) 396/2005 (Höchstgehalte von Pestizidrückständen)
- Verordnung (EG) 915/2023 (Höchstgehalte von Kontaminanten)

Die Spezifikation ist auch ohne Unterschrift gültig!

Die Spezifikation unterliegt keinem automatischen Änderungsdienst.