

7143

Produktspezifikation Deutsche Markenbutter mildgesäuert 25 kg / 800er

Productspecification German butter lactic acid 25 kg / 800er

1 Allgemeine Angaben zum Lieferant / Hersteller/ <i>supplier manufacturer information</i>		
1.1	Lieferant / <i>supplier</i> : Adresse / <i>address</i>	Fude + Serrahn Milchprodukte GmbH & Co. KG Englische Planke 2; D-20459 Hamburg Herstellerwerk/ <i>production plant</i> : Fude + Serrahn Milchprodukte GmbH & Co. KG, Berlin Goltzstraße 18-20, D-13587 Berlin
1.2	Veterinärkontrollnummer / <i>Veterinary approval number</i> :	DE BE 90003 EG
1.3	Land / <i>country</i> :	Bundesrepublik Deutschland / Germany
1.4	Telefon / <i>Telephone</i> :	+49(0)40-300-88-300
1.5	Telefax / <i>Fax</i> :	+49(0)40-300-88-310

2 Allgemeine Angaben zum Lieferant / Hersteller/ <i>supplier manufacturer information</i>		
2.1	Artikelbezeichnung/ <i>article name</i>	Deutsche Markenbutter mildgesäuert German Butter lactic acid
2.2	Verkehrsbezeichnung (lt. EU VO 1169/2011) <i>Generic name (according regulation EC 1169/2011)</i>	Deutsche Markenbutter mildgesäuert, 82% Fett <i>German butter lactic acid, 82% fat</i>
2.3	Verpackungsform / <i>packaging for m</i>	Block / <i>block</i>
2.4	Verpackungsgröße / <i>packaging weight</i>	25 kg
2.5	Verwendungszweck / <i>application</i>	Lebensmittel des allgemeinen Verzehrs / <i>Foodstuff for consumption</i>
2.6	Artikelnr. / <i>item number</i>	7143
2.7	Kunde / <i>costumer</i>	diverse / <i>various</i>

3 Zutaten / <i>ingredients</i>		
	Anteil / <i>Content</i>	Herkunftsland / <i>Country of origin</i>
3.1	Sahne aus Milch von Kühen / <i>cream of milk from cow's</i>	97 - 98 % EU 27
3.2	Milchsäurekultur <i>Bacterial culture</i>	2 - 3 % EU 27

4 Herstellungsverfahren / <i>production process</i>	
4.1	Mildgesäuerte Butter wird produziert aus pasteurisierter Sahne von Milch von Kühen. / <i>Lactic acid butter is produced from pasteurized cream from milk of cows.</i>

5 Deklaration Zutaten (gemäß LMIV) / <i>Declaration of ingredients (according regulation (EC) 1169/2011)</i>	
5.1	Keine Zutatenliste erforderlich. / <i>List of ingredient is not necessary.</i>

7143

Produktspezifikation Deutsche Markenbutter mildgesäuert 25 kg / 800er

Products specification German butter lactic acid 25 kg / 800er

6 Verpackung und Kennzeichnung / packaging and labelling		
6.1	Allgemeines / General	Die mit dem Rohstoff in Berührung stehenden Packmittel und Transportbehältnisse beeinflussen die Qualität des Rohstoffes nicht negativ und entsprechen den lebensmittelrechtlichen Anforderungen, insbesondere der Bedarfsgegenstände-VO (BGV), dem Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) und der Verordnung (EU) 10/2011. / Packaging and transport containers, that are in contact with the raw material, don't impair the quality of the raw material. They are in accordance with the current legal requirements for food, especially the BGV and the LFGB and especially EC (NO) 10/2011, are considered too.
6.2	Primärverpackung / primary packaging	HDPE Folie blau 0,09mm / HDPE foil blue colored 0,09mm
6.3	Sekundärverpackung / secondary packaging	Kartons aus Wellpappe / cartons corrugated cardboard
6.4	Tertiärverpackung / tertiary packaging	Euro-Palette / Euro pallet Zwischenlagen aus Wellpappe / Intermediate layer corrugated cardboard Wickelfolie / Wrapping foil
6.5	Kennzeichnung / labelling	Losnummer und / oder Produktionsdatum Lot number and / or production date
6.6	Maße Block / size block	390 mm x 290 mm x 261 mm

7 Lagerbedingungen und Haltbarkeit / storage conditioning and shelf life		
7.1	Lagerbedingungen / storage conditions	Temperatur gekühlt / temperature refrigerated: $\leq +8^{\circ}\text{C}$ Temperatur tiefgekühlt / temperature deep frozen: $\leq -18^{\circ}\text{C}$
7.2	Mindesthaltbarkeit ab Produktion / Shelflife from production date	gekühlt / refrigerated: 45 Tage/ 45 days tiefgekühlt / deep frozen: 1 Jahr 45 Tage / 1 year 45 days
7.3	Mindesthaltbarkeit bei Anlieferung / Shelflife at delivery	gekühlt bei / refrigerated at $\leq +8^{\circ}\text{C}$: 30 Tage/ 30 days
7.4	Haltbarkeit bei $\leq +8^{\circ}\text{C}$ ab Auftauzeitpunkt / after defrost keep at $\leq +8^{\circ}\text{C}$ for	30 Tage / 30 days*

* Die 30 Tage Haltbarkeit ab Auftauzeitpunkt müssen innerhalb der Mindesthaltbarkeit von 1 Jahr und 45 Tagen liegen. / The 30 days shelflife after defrost must be within the minimum shelflife of 1 year and 45 days.

8 Palettendaten / pallet data		
8.1	Palettentyp / Produkt type of pallet / product	Euro Palette / Euro pallet
8.2	Bruttogewicht Einheit [kg] gross weight unit [kg]	25,42
8.3	Nettogewicht Einheit [kg] net weight unit [kg]	25
8.4	Anzahl der Einheiten pro Karton number of units per carton	1
8.5	Anzahl der Kartons pro Lage number of cartons per layer	8
8.6	Anzahl der Lagen je Palette number of layers per pallet	4
8.7	Anzahl der Kartons pro Palette number of cartons per pallet	32
8.8	Bruttogewicht Palette [kg] gross weight pallet [kg]	832
8.9	Nettogewicht Palette [kg] net weight pallet [kg]	800
8.10	Höhe der Palette [cm] height of pallet [cm]	123

7143

Produktspezifikation Deutsche Markenbutter mildgesäuert 25 kg / 800er

Products specification German butter lactic acid 25 kg / 800er

9	Chem. Physik. Parameter / Chemical-physical parameters	Min.	Max.	Methode/ method
9.1	Wassergehalt / humidity		16,0	DIN EN ISO 3727-1:2002-04
9.2	Fettgehalt absolut / absolute fat content (%)	82,0		Berechnet nach DIN EN ISO 3727-3:2003-07 Calculated according DIN EN ISO 3727-3:2003-07
9.3	Fettfreie Trockenmasse / fat free dry matter (%)		2,0	DIN EN ISO 3727-2:2002-04 DIN EN ISO 3727-2:2002-04
9.4	Salzgehalt (NaCl) % Salt content (NaCl) %		0,1	§ 64 LFBG L.00.00-144 (Natrium x 2,5)
9.5	pH- Wert pH-value		6,39	§ 64 LFBG L 04.00-13:2006

10	Mikrobiol. Parameter / Microbiological parameters	Grenzwert / limit	Methode/ method
10.1	Enterobacteriaceae / g	< 10	Methode § 64 LFBG L 01.00-3
10.2	E.coli /g	< 10	DIN ISO 16649-2:2009-12
10.3	Salmonellen /25 g Salmonella / 25 g	Negativ / negative	DIN EN ISO 6579:2007-10
10.4	Listeria monocytogenes /25g	Negativ / negative	DIN EN ISO 11290-1:2005-01
10.5	koag. Positive Staphylococccen /g Staphylococcus, koagulase pos./g	< 10	DIN EN ISO 6888-2:2003-12
10.6	Schimmelpilze /g moulds /g	< 50	ISO 6611:2004-10
10.7	Hefen /g Yeasts/g	< 50	ISO 6611:2004-10

11	Sensorische Beschreibung / Organoleptic description	
11.1	Aussehen appearance	Homogen, leicht gelb / Homogenous, light yellow
11.2	Konsistenz / Textur consistency, texture	Gleichmäßig, glatt, streichfähig / Homogenous smooth, closed
11.3	Geruch / smell	Rein, typisch / pure, typical
11.4	Geschmack / taste	Rein, typisch / pure, typical

12	Ernährungsphysiologische Parameter / nutritional parameters	
	Durchschnittliche Nährwertangaben je 100g / Nutrition information average value per 100g	
12.1	Energie / Energy	749 kcal
12.2	Energie / Energy	3078 kJ
12.3	Fett / Fat	82,5 g
	Davon gesättigte Fettsäuren Thereof saturated fatty acids	55,0 g
12.4	Kohlenhydrate / Carbohydrates	1,0 g
	Davon Zucker / of which sugars	1,0 g
12.5	Eiweiß / Protein	0,5 g
12.6	Salz / salt	0,02 g

7143

Produktspezifikation Deutsche Markenbutter mildgesäuert 25 kg / 800er

Products specification German butter lactic acid 25 kg / 800er

13	Deklarationspflichtige Zutaten, gemäß VO (EU) 1169/2011 <i>Declarable ingredients, according regulation EC 1169/2011</i>	Nein/ No	Ja / Yes	Wenn Ja Angabe des Inhaltsstoffes / <i>if Yes please specify</i>
13.1	Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse/ <i>Cereals Containing gluten and products thereof</i>	X		
13.2	Krebstiere und Krebstiererzeugnisse / <i>Crustaceans and products thereof</i>	X		
13.3	Eier und Eierzeugnisse / <i>Eggs and products thereof</i>	X		
13.4	Fisch und Fischerzeugnisse / <i>Fish and products thereof</i>	X		
13.5	Erdnuss und Erdnusserzeugnisse / <i>Peanuts and products thereof</i>	X		
13.6	Soja und Sojaerzeugnisse / <i>Soya and products thereof</i>	X		
13.7	Milch und Milcherzeugnisse (einschl. Lactose) / <i>Milk and products thereof (including lactose)</i>		X	Kuhmilch / <i>milk from cows</i>
13.8	Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Erzeugnisse <i>Nuts (i.e. almonds, hazelnut, walnut, cashew, pecan nut, brazil nut, pistachio, macadamia, Queensland nut) and products thereof</i>	X		
13.9	Sellerie und Sellerieerzeugnisse / <i>Celery and products thereof</i>	X		
13.10	Senf und Senferzeugnisse / <i>Mustard and products thereof</i>	X		
13.11	Sesam und Sesamerzeugnisse / <i>Sesam seeds and products thereof</i>	X		
13.12	Schwefeldioxid und Sulfite 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/litre expressed as SO₂</i>	X		
13.13	Lupine und Lupinenerzeugnisse / <i>Lupines and products thereof</i>	X		
13.14	Weichtiere und Weichtiererzeugnisse / <i>Molluscs and products thereof</i>	X		

7143

Produktspezifikation Deutsche Markenbutter mildgesäuert 25 kg / 800er

Products specification German butter lactic acid 25 kg / 800er

14 Kontaminanten / Contaminants	
14.1	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. 2023/915 zur Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln, die Kontaminanten Verordnung und die Rückstandshöchstmengen Verordnung - jeweils in der aktuell gültigen Fassung. <i>The guidance levels and maximum levels defined by law for residues, contaminants, heavy metals and mycotoxins are complied with. This are especially the Regulation (EC) No 396/2005 on maximum residue levels of pesticides in or on food and feed of plant and animal origin, the Regulations (EC) No 470/2009 and (EU) No 37/2010 regarding pharmacologically active substances in foodstuffs of animal origin, the Regulation (EC) No 2023/915 setting maximum levels for certain contaminants in foodstuffs, the German Regulation of limitation of contaminants in foodstuffs and the German Regulation of maximum levels of residues in foodstuffs - always in their currently valid versions.</i>
15 GVO Status / GMO Status	
15.1	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. <i>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.</i>
16 Ionisierende Strahlen / ionising rays	
16.1	Das oben beschriebene Produkt wird nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt. <i>The product described above is not treated with ionising rays.</i>
17 Weiterer lebensmittelrechtlicher Status / further status of the food law	
17.1	Das oben beschriebene Produkt entspricht den einschlägigen rechtlichen Vorschriften der EU bzw. der in der Bundesrepublik Deutschland geltenden Rechtsbestimmungen. <i>The above mentioned product is equivalent to the food law of the European Union and the german food law respectively.</i>

Dieses Dokument ist elektronisch erstellt und ohne Unterschrift gültig.

erstellt von: I. Müller
freigegeben von: N. Müller