



Produktspezifikation / *Product specification*

Deutsche Markenbutter mildgesäuert 10 g /
german butter mildly soured 10 g

Seite / page 1 von 4

4 Palettendaten / <i>pallet data</i>		
1 Allgemeine Angaben zum Produkt / <i>General product information</i>		
1.1	Produktbezeichnung/ <i>product name</i>	Deutsche Markenbutter mildgesäuert <i>German Butter mildly soured</i>
1.2	Verkehrsbezeichnung <i>Generic name</i>	Deutsche Markenbutter mildgesäuert <i>German Butter mildly soured</i>
1.3	Artikelnummer <i>Article number</i>	56208
1.4	Veterinärkontrollnummer/ <i>Veterinary approval number:</i>	DE TH 606 EG
1.5	Gewicht / <i>weight</i>	10 g
1.6	Verwendungszweck/ <i>Application</i>	Lebensmittel des allgemeinen Verzehr/ <i>Foodstuff for consumption</i>

2 Zutaten / <i>ingredients</i>		
2.1	Sahne aus Milch von Kühen 97 – 98 % / Milchsäurekultur 2-3% Keine Deklaration der Zutaten gemäß VO (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) erforderlich. / <i>cream of cow's milk</i> 97 - 98 % / bacterial culture 2 – 3 % <i>No declaration of ingredients according regulation (EC) No 1169/2011 required.</i>	

3 Verpackung und Lagerung / <i>packaging and storage</i>		
3.1	Allgemeines / <i>General</i>	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 VO (EU) Nr. 10/2011. <i>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 regulation EC (NO) 10/2011, are considered too.</i>
3.2	Primärverpackung/ <i>type of primepackaging</i>	Wachskaschiertes Verbundmaterial: Alu - Wachs - fettdichtes Papier/ <i>Wax-laminated composite materials: aluminium - wax - greaseproof paper</i>
3.3	Taragewicht Verpackung / <i>tare weight packaging</i>	0,44 g
3.4	Lager- /Transportverpackung <i>storage and transport packaging</i>	Kartons aus Wellpappe, geschlossen, weiß, einfarbig blau bedruckt, mit rotem Klebestreifen <i>cartons corrugated cardboard white, closed, blueprinted and sealed with red tape</i>
3.5	Kennzeichnung / <i>labelling</i>	MHD / Losnummer <i>shelf life / Lot number</i>
3.6	Lagerbedingungen / <i>storage conditions</i>	Temperatur gekühlt: / <i>temperature refrigerated: ≤ + 8 °C</i>
3.7	Mindesthaltbarkeit bei Anlieferung/ <i>shelflife at delivery</i>	Mindestens 30 Tage/ <i>at least 30 days</i>
3.8	Maße Karton <i>Size box</i>	l=210 mm x b=130 mm x h=98 mm
3.9	Taragewicht Karton/ <i>tare weight box</i>	61,2 g
3.10	Einheiten je Karton/ <i>units per box</i>	200 Stück / <i>200 pieces</i>
3.11	Verkaufseinheiten je Palette <i>Sale units per pallet</i>	320 Kartons <i>320 boxes</i>
3.12	Nettogewicht Karton/ <i>net weight</i> Bruttogewicht Karton/ <i>gross weight</i>	2,00 kg ca. 2,150 kg
3.13	Anzahl Zwischenlagen/ <i>layers of sheets</i>	0

4.1	Palettentyp <i>type of pallet</i>	Euro
4.2	Höhe / <i>high</i>	ca. 115 cm
4.3	Kartons pro Lage/ <i>Cartons per layer</i>	32
4.4	Lagen je Palette/ <i>Layers per pallet</i>	10
4.5	Kartons pro Palette/ <i>Cartons per pallet</i>	320
4.6	Palettengewicht brutto inkl Palette/ <i>Weight of pallet, pallet included</i>	Ca. 708 kg
5	Sensorische Beschreibung / Organoleptic description	
5.1	Aussehen / <i>appearance</i>	Homogen, leicht gelb/ <i>Homogenous, light yellow</i>
5.2	Konsistenz / Textur <i>consistency, texture</i>	Gleichmäßig, glatt, geschlossen/ <i>Homogenous, smooth, closed</i>
5.3	Geruch / <i>smell</i>	Rein, typisch / <i>pure, typical</i>
5.4	Geschmack / <i>taste</i>	Rein, typisch/ <i>pure, typica</i>

6	Chem. Physik. Parameter / Chemical-physical parameters	Min.	Max.	Methode / method
6.1	Wassergehalt % / <i>Humidity %</i>		16,0	DIN EN ISO 3727-1:2002-04
6.2	Fettgehalt absolut % / <i>absolute fat content %</i>	82,0		Berechnet nach DIN EN ISO 3727-3:2003-07 <i>calculated</i>
6.3	Fettfreie Trockenmasse % / <i>Fat free dry matter %</i>		2,0	DIN EN ISO 3727-2:2002-04
6.4	Salzgehalt (NaCl) % / <i>Salt content (NaCl) %</i>		0,1	NIR- Messverfahren / <i>NIR measurement method</i>
6.5	pH- Wert / <i>pH-value</i>		6,4	Elektrometrisch, <i>electrometric</i>

7	Mikrobiol. Parameter / Microbiological parameters	Grenzwert / limit	Methode / method
7.1	Enterobacteriaceen / g	< 10	DIN EN ISO 21528-2
7.2	<u>E.coli</u> /g	≤ 10	DIN ISO 16649-2:2009-12
7.3	Salmonellen /25 g <i>Salmonella</i> / 25 g	Negativ / negative	DIN EN ISO 6579:2007-10
7.4	<i>Listeria monocytogenes</i> /25 g	Negativ / negative	DIN EN ISO 11290-1:2005-01
7.5	<u>koag. Positive Staphylococcen</u> /g <u><i>Staphylococcus, koagulase pos.</i></u> /g	≤ 10	DIN EN ISO 6888-2:2003-12
7.6	Schimmelpilze / g <i>moulds</i> / g	< 50	ISO 6611:2004-10
7.7	Hefen / g <i>Yeasts</i> / g	< 50	ISO 6611:2004-10

8	Ernährungsphysiologische Parameter / nutritional parameters		
8.1	Durchschnittliche Nährwertangaben je 100g / Nutrition information average value per 100g:		
8.2	Brennwert / Energy	3078	kJ
8.3	Brennwert / Energy	749	kcal
8.4	Fett / Fat	82,5	g
8.5	Davon gesättigte Fettsäuren <i>Thereof saturated fatty acids</i>	55,0	g
8.6	Kohlenhydrate / Carbohydrates	1,0	g
8.7	Davon Zucker / of which sugars	1,0	g
8.8	Eiweiß / Protein	0,5	g
8.9	Salz / salt	0,02	g

9	Deklarationspflichtige Zutaten, gemäß VO (EU) 1169/2011 Declarable ingredients, according regulation (EC) NO 1169/2011	Nein / No	Ja / Yes	Wenn Ja Angabe des Inhaltstoffes / if Yes please specify
9.1	Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse/ <i>Cereals Containing gluten and products thereof</i>	X		
9.2	Krebstiere und Krebstiererzeugnisse / <i>Crustaceans and products thereof</i>	X		
9.3	Eier und Eierzeugnisse / <i>Eggs and products thereof</i>	X		
9.4	Fisch und Fischerzeugnisse / <i>Fish and products thereof</i>	X		
9.5	Erdnuss und Erdnusserzeugnisse / <i>Peanuts and products thereof</i>	X		
9.6	Soja und Sojaerzeugnisse / <i>Soya and products thereof</i>	X		
9.7	Milch und Milcherzeugnisse (einschl. Lactose) / <i>Milk and products thereof (including lactose)</i>		X	Kuhmilch / cow's milk
9.8	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		
9.9	Sellerie und Sellerieerzeugnisse / <i>Celery and products thereof</i>	X		

9.10	Senf und Senferzeugnisse / <i>Mustard and products thereof</i>	X		
9.11	Sesam und Sesamerzeugnisse / <i>Sesam seeds and products thereof</i>	X		
9.12	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		
9.13	Lupine und Lupinenerzeugnisse / <i>Lupines and products thereof</i>	X		
9.14	Weichtiere und Weichtiererzeugnisse / <i>Molluscs and products thereof</i>	X		

10	Kontaminanten / Contaminants
10.1	Die gesetzlich festgelegten Richt- und Höchstwerte für Kontaminanten, Schwermetalle, Rückstände und Mykotoxine werden eingehalten. Dabei werden die gesetzlich geregelten Anforderungen insbesondere: VO (EU) Nr. 37/2010, sowie die Bestimmungen der VO (EU) Nr. 1881/2006 mit ihren aktuellen Erweiterungen und Änderungen erfüllt. / <i>The guidance levels and maximum levels defined by law for contaminants, heavy metals, residues and mycotoxines are complied with. At the same time the requirements regulated by law (especially: regulation (EC) No 37/2010, as well as the regulations of the Regulation (EC) No 1881/2006 stating the maximum amounts for certain contaminants in foodstuffs) including current enhancements and modifications are fulfilled.</i>

11	GVO Status / GMO Status
11.1	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>

12	Weiterer lebensmittelrechtlicher Status / further status of the food law
12.1	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>