



**Produktspezifikation**  
**BIO+ Vollmilch 3,5 % Fett**  
**hocherhitzt, länger frisch 1 Liter**

**Ausgabe: 8**  
**Dok.Nr.: PS-KW-30**  
**Seite 1**

<b>1. Produkt</b>	<b>Art. Nr.: 86</b>		
1.1 Produkt / Sachbezeichnung	Vollmilch 3,5% Fett, hocherhitzt, länger frisch, aus österreichischer biologischer Landwirtschaft		
1.2 Verpackung	Tetra TOP		
1.3 Füllmenge / Gewicht	1 Liter		
1.4 Restlaufzeit	16 Tage		
1.5 Lagerung / Versand	+ 2° C - + 6° C		
1.6 Verwendungshinweis	nach dem Öffnen gekühlt lagern und innerhalb von 3 Tagen konsumieren		
1.7 Zutaten	<b>Milch</b> , Milchsäurebakterien		
1.8 Kennzeichnung	Chargennummer / MHD ( TT.MM.) auf Packungsoberseite		
<b>2. Sensorische Anforderungen</b>			
2.1 Aussehen	weiß bis gelblich		
2.2 Geruch	rein, süßlich, aromatisch		
2.3 Geschmack	rein, süßlich, aromatisch		
<b>3. Nährwertangaben in ca. 100 g</b>			
3.1 Brennwert	269 kJ / 64 kcal		
3.2 Fett	3,5 g		
3.2.1 davon gesättigte Fettsäuren	2,5 g		
3.3 Kohlenhydrate	4,8 g		
3.3.1 davon Zucker	4,8 g		
3.4 Eiweiß	3,4 g		
3.5 Salz	0,13 g		
<b>4 Chemische Werte</b>			
4.1 Fett	3,50 % ± 0,05		
4.2 fettfreie Trockenmasse	mind. 8,50 %		
4.4 pH Wert	6,67 – 6,78		
<b>5. Mikrobiologische Kriterien</b>			
<b>5.1 Hygiene- und Indikatorkeime</b>	<b>zu erfüllender Wert</b>	<b>Toleranz</b>	<b>Methode</b>
5.1.1 Enterobacteriaceae	<1/ml KBE/ml	-	ISO 21528
5.1.2 Keimzahl bei 21°C	≤50.000/ml KBE/ml	+15.000	(EWG )91/180
5.1.3 Lipopolysaccharide	≤300 EU/ml	+100	Endotoxinbestimmung
<b>Lebensmittelsicherheitskriterien</b>			
<b>5.2 pathogene Keime</b>			
5.2.1 Listeria monocytogenes	neg./25 g		ISO 11292-1



**Produktspezifikation**  
**BIO+ Vollmilch 3,5 % Fett**  
**hocherhitzt, länger frisch 1 Liter**

**Ausgabe: 8**  
**Dok.Nr.: PS-KW-30**  
**Seite 2**

<b>6. Allergene</b>	<b>frei von</b>
6.1 Glutenhaltiges Getreide	ja
6.2 Krebstier und -Erzeugnisse	ja
6.3 Ei und - Eierzeugnisse	ja
6.4 Fisch und -Erzeugnisse	ja
6.5 Erdnuss und -Erzeugnisse	ja
6.6 Soja und -Erzeugnisse	ja
6.7 Milch u. -Erzeugnisse einschl. Laktose	nein / Milcheiweiß, Laktose
6.8 Schalenfrüchte (Nüsse)	ja
6.9 Sellerie und Sellerieerzeugnisse	ja
6.10 Senf und Senferzeugnisse	ja
6.11 Sesam und Sesamerzeugnisse	ja
6.12 SO <sub>2</sub> Verbindungen	ja
6.13 Lupine	ja
6.14 Weichtiere	ja
<b>7. GVO</b>	bei der Herstellung kommen keine GVO oder deren Derivate zum Einsatz
<b>8. Lebensmittelrechtliche Anforderung</b>	die eingesetzten Rohstoffe, Zutaten und Verpackungsmaterialien entsprechen allen österreichischen und EU-lebensmittelrechtlichen Vorgaben
<b>9. Rückverfolgbarkeit</b>	das Produkt ist so gekennzeichnet, dass eine Rückverfolgbarkeit von den Rohstoffen, den Zutaten und den Verpackungsmaterialien jederzeit möglich ist
<b>10. Schadstoffe und Rückstände</b>	nicht über den erlaubten Höchstwerten-Monitoringprogramm für Rohmilch eines akkreditierten Labors
<b>11. HACCP Konzept und IFS</b> (International Food Standard)	das Produkt wurde unter Kontrolle eines HACCP-Konzeptes und unter zertifizierten standardisierten Bedingungen erzeugt (ISO 9001,14001, EMAS und IFS)
<b>12. Mitgeltende Dokumente</b>	AMA Biozeichen entspricht den Anforderungen der VO 834/2007 „ökologische/biologische Produktion/Kennzeichnung von Produkten“ idgF., sowie den Österreichischen Lebensmittelcodex, Kapitel A8 idgF.
<b>13. EG- Nummer</b>	AT 20130 EG
<b>14. Bio Kontrolle</b>	AT -BIO 301      AT- Landwirtschaft      10053053
<b>15. Zolltarifnummer</b>	04012091

	erstellt:	geprüft:	QM-Freigabe:	Status ab:
Datum:	19.11.2014	19.11.2014	19.11.2014	19.11.2014
Unterschrift:	Blasge	QW Müller	QM Masaniger	gültig

Das Dokument ist elektronisch übermittelt ohne Unterschrift gültig.