

Produktspezifikation / Product Specification



Bayerische Milchindustrie eG

Produktbezeichnung / Product name:	Lactose edible h+k (Jessen)
Artikelnummer / Product code:	348 4--/513

1. Produktbeschreibung / Description of the product:

Rohstoff / raw material:	Molke süß/ sauer, Permeat / <i>Whey sweet/ sour, permeate</i>
Herkunft / origin:	von Molkereien aus Deutschland und der EU / <i>from German and EU dairies</i>
Deklaration / declaration:	Milchzucker / <i>Milk sugar</i>
Herstellung / production process	Molke süß/ sauer, Permeat - Konzentrierung - Erhitzung - Kristallisierung - Wirbelschichttrocknung – Vermahlung - Absackung / <i>Whey sweet/ sour, permeate - concentration - heating - crystallization – fluidized bed drying – grinding – packing</i> Halal und Kosher zertifiziert, siehe Punkt 10 / <i>Halal and kosher certified, see no. 10</i>

2. Lebensmittelrechtliche Anforderungen / legal requests:

siehe Anlage lebensmittelrechtliche Anforderungen für konventionelle Produkte /
see appendix legal requests for conventional products

3. Allergene / Food Allergens

Das Produkt enthält folgende Zutaten mit allergenem Potential. /

The product contains the following ingredients, which may cause adverse reactions.

Allergene / Allergens	im Produkt laut Rezeptur / in the product according to recipe	im selben Werk verwendet / used at the same plant*	Angabe des Inhaltsstoffes / Declaration of ingredients
Milch u. -erzeugnisse einschl. Lactose <i>Milk and milk products including lactose</i>	+	+	Milcheiweiß, Lactose / <i>milk protein, lactose</i>

4. Chemische-physikalische Kenngrößen / Chemical-physical parameters

		Sollwert/Target	Min.	Max.	Methode / Method
Eiweiß / <i>Protein</i>	%	-	-	0,3	DIN EN ISO 14891 (N x 6,38)
Lactose Monohydrate	%	-	99,0	-	berechnet / <i>calculated</i>
Lactose absolut	%	-	95,0	-	berechnet / <i>calculated</i>
Asche / <i>Ash</i>	%	-	-	0,3	DIN 10477
Fett / <i>Fat</i>	%	-	-	0,3	NIR/ DIN 10479-2
Wassergehalt / <i>Moisture</i>	%	-	-	0,3	DIN EN ISO 5537
Gesamt-Wassergehalt / <i>Total-Moisture</i>	%	-	-	5,0	ISO 12779
pH-Wert / <i>pH-value</i>	pH	-	4,5	7,5	pH-Meter
Sediment / <i>Solubility index</i>	mg/30g	-	-	0,1	ISO 8156
Reinheit / <i>Purity</i>	ADPI	A	A	B	ADPI
Schüttgewicht / <i>Bulk density</i>	g/l	-	650	800	ISO 8967 ungestampft / <i>uncompacted</i>
Nitrat / <i>Nitrate</i>	mg/kg	-	-	50	Teststäbchen / <i>Testing kit</i>
Nitrit / <i>Nitrite</i>	mg/kg	-	-	1	Teststäbchen / <i>Testing kit</i>
Korngrößenverteilung / <i>particle size distribution</i>					Siebanalyse/ <i>sieve analysis</i>
200 mesh (< 75 µm)	%	45	30	60	
100 mesh (> 150 µm)	%	30	10	50	
60 mesh (> 250 µm)	%	15	0	30	

Die angegebenen Werte sind Durchschnittswerte. Geringfügige Abweichungen sind Rohstoff- und produktionstechnisch bedingt möglich. / *The given values are average values. Slight deviations due to raw material and for technical reasons are possible.*

Erstellt / *author:* Hillebrand Eva-Maria

Geprüft / *checked:* Strommer Rita

Freigabe / *release:* Bauer Simon

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist nach Freigabe im System ohne Unterschrift gültig. /
This document was drawn up electronically and is valid after release in the system without signature.

5. Mikrobiologischer Standard / Microbiological standards

		n	c	m	M	Methode / Method
Aerobe mesophile Keimzahl / <i>Aerobic mesophilic bacteria</i>	cfu/g	5	2	1 000	3 000	DIN EN ISO 4833-1
Hefen / <i>Yeasts</i>	cfu/g	5	2	10	50	DIN 10186
Schimmelpilze / <i>Moulds</i>	cfu/g	5	2	10	50	DIN 10186
Enterobakterien / <i>Enterobacteriaceae</i>	cfu/g	5	-	10		DIN EN ISO 21528-2
E.Coli	1g	1	-	neg		DIN EN ISO 16649-2
Salmonella spp.	25g	15	-	nicht nachweisbar/ not detectable		RT-PCR iQ-Check® Salmonella II 357-8123
Koag. pos. Staphylokokken <i>Coag. pos. staphylococcus</i> *	cfu/g	3	1	10	100	DIN EN ISO 6888-3
Listeria monocytogenes *	25g	1	-	nicht nachweisbar/ not detectable		RT-PCR iQ-Check® Listeria spp. 357-8113

* Monitoring-Untersuchung / *monitoring analysis*
6. Sensorik / Organoleptic criteria

		Methode / Method
Farbe / <i>Colour</i> :	Weiß bis leicht gelblich / <i>white to light yellowish</i>	trocken / <i>dry condition</i>
Geruch und Geschmack / <i>Odour and taste</i> :	rein, süßlich, frei von jeglichem Fremdgeschmack / <i>pure, sweetish, without foreign flavour</i>	trocken / <i>dry condition</i>
Struktur / <i>Structure</i> :	Pulver / <i>powder</i>	trocken / <i>dry condition</i>

7. Nährwert / Nutrition facts

Durchschnittliche Nährwertangaben je 100g / Average nutrition facts per 100g		
Energie / <i>Energy</i>	kJ	1621
	kcal	382
Fett / <i>Fat</i>	g	0,1
davon gesättigte Fettsäuren / <i>of which saturates</i>	g	0,07
Kohlenhydrate / <i>Carbohydrates</i>	g	95,0
davon Zucker / <i>of which sugars</i>	g	95,0
Eiweiß / <i>Protein</i>	g	0,15
Salz / <i>Salt</i>	g	0,01

8. Verpackung - Lagerung - MHD / Packaging - storage - best before date

Verpackung / <i>Packaging</i>	lose, BB (verschiedene Größen und Ausführungen), Sackware ((abziehbare) Papiersäcke mit Polyinliner) / <i>Bulk, BB (different sizes and qualities),</i> <i>paper bags ((strippable) paper bags with polyinliner)</i>
Lagerungsempfehlung / <i>Storage recommendation</i>	15 - 25°C kühl und trocken / <i>cool and dry</i> < 70% rel. Luftfeuchte / <i>Atmospheric moisture</i> lichtgeschützt, geschlossene Originalgebinde / <i>keep from light, closed original bags</i>
MHD / <i>Best before date</i>	unter geeigneten Lagerbedingungen: 24 Monate ab Produktionsdatum / <i>24 months from date of production when stored under appropriate conditions</i>

9. Loskennzeichnung / Lot identification
Artikelnummer / *article number*Chargennummer / *batch number*Erläuterung der Chargennummer / *Explanation of the batch number*:

Für / <i>for</i> Peiting, Winzer, Zapfendorf TP: XXYZZZ XX = Werksnummer / number of processing plant Y = Jahr / <i>year</i> ZZZ = laufender Tag im Jahr / <i>number of day of the year</i>	Für / <i>for</i> Jessen TP: 9-stelliger Code, Nummernvergabe erfolgt per Zufallsprinzip (elektronisch gesteuert) / <i>9-digit code, numbers are assigned randomly</i> (electronically controlled)
--	---



10. Besondere Anforderungen / Specific requirements

Selektierte, zertifizierte Rohstoffe und eine zertifizierte Produktion erfüllen die Anforderungen für Produkte nach

☒ Halal MUI / Jakim Standard / UAE-Standard

☒ Kosher (KLBD) Standard

und sind nach diesen Standards zertifiziert.

☒ Die Produkte sind für Vegetarier (Lacto-Ovo-Vegetarier) geeignet. /

Due to selected, certified raw materials as well as a certified production process our products meet the requirements of

☒ Halal MUI / Jakim standard / UAE-standard

☒ Kosher (KLBD) standard

and are certified according to these standards.

☒ The products are suitable for vegetarians (lacto-ovo-vegetarians)