

**Produktspezifikation /
Product Specification**
Artikelnummer / Production code:
340 4--



Produktbezeichnung / Product name:	Bio Sprüh-Süßmolkenpulver / Organic sweet whey powder, spray dried
Artikelnummer / Product code:	340 4--

1. Produktbeschreibung / Description of the product:

Rohstoff / raw material:	Bio Süßmolke / organic sweet whey
Herkunft / origin:	von Molkereien aus Deutschland und der EU / from German and EU dairies
Deklaration / declaration:	Süßmolkenpulver / Sweet whey powder
Herstellung / production process	Süßmolke - Konzentrierung - Erhitzung - Kristallisierung - Sprühtrocknung - Verpackung / Sweet whey - concentration - heating - crystallisation - spray drying - packing

2. Lebensmittelrechtliche Anforderungen / legal requests:

siehe Anlage lebensmittelrechtliche Anforderungen für Bio-Produkte /
see appendix legal requests for organic 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 prod- uct according to recipe	im selben Werk ver- wendet / used at the same plant*	Angabe des Inhaltsstoffes / Declaration of ingredients
Milch u. -erzeugnisse einschl. Lactose Milk and milk products including lactose	+	+	Milcheiweiß, Lactose / milk protein, lactose

4. Chemische-physikalische Kenngrößen / Chemical-physical parameters

		Sollwert/Target	Min.	Max.	Methode / Method
Eiweiß / Protein	%	-	11,0	-	Kjeldahl (N x 6,38)
Lactose Monohydrate	%	-	72,0	-	berechnet / calculated
Asche / Ash	%	-	-	8,5	550°C ± 10°C
Fett / Fat	%	-	-	1,5	Weibull-Stoldt
Wassergehalt / Moisture	%	-	-	4,0	87°C
pH-Wert / pH-value	1:10	-	5,9	6,5	pH-Meter
Sediment / Solubility index	ml	-	-	1,0	Zentrifuge / centrifuge
Reinheit / Purity	ADPI	A/B	-	-	ADPI
Schüttgewicht / Bulk density	g/l	-	500	650	ungestampft / uncompacted

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.

**Produktspezifikation /
Product Specification**
Artikelnummer / Production code:
340 4--

**5. Mikrobiologischer Standard / Microbiological standards**

		n	c	m	M	Methode / Method
Aerobe mesophile Keimzahl / <i>Aerobic mesophilic bacteria</i>	cfu/g	5	2	10.000	30.000	§ 64 L 01.00- 5 (PC-Agar)
Hefen / <i>Yeasts</i>	cfu/g	5	2	10	50	§ 64 L 01.00-37 (YGC-Agar)
Schimmelpilze / <i>Moulds</i>	cfu/g	5	2	10	50	§ 64 L 01.00-37 (YGC-Agar)
Enterobakterien / <i>Enterobacteriaceae</i>	cfu/g	5	-	10		ISO 21528 - 1 (VRBD-Agar)
E.Coli	1g	1	-	neg		§ 64 L.01.00-54 (Laurylsulfat-Bouillon)
Salmonella spp.	25g	15	-	nicht nachweisbar/ not detectable		§ 64 L 00.00-20 (XLD-, MLCB-, BPLS-Agar)
Koag. pos. Staphylokokken <i>Coag. pos. staphylococcus</i> *	cfu/g	3	1	10	100	§64 L 02.07-2 (Baird-Parker-Agar)
<i>Listeria monocytogenes</i> *	25g	1	-	nicht nachweisbar/ not detectable		§ 64 L 00.00-32 (PALCAM-Agar, Brilliance- Listeria-Agar)

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

		Methode / Method
Farbe / <i>Colour</i> :	Gelblich / <i>yellowish</i>	trocken / <i>dry condition</i>
Geruch und Geschmack / <i>Odour and taste</i> :	Arttypisch, ohne Fremdgeschmack / <i>typically, without off-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	1482
	kcal	349
Fett / <i>Fat</i>	g	0,7
Kohlenhydrate / <i>Carbohydrates</i>	g	72,0
Eiweiß / <i>Protein</i>	g	12,5

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

Verpackung / <i>Packaging</i>	lose, BB (verschiedene Größen und Ausführungen), Sackware (mehrlagige Papiersäcke mit Polyinliner) / <i>Bulk, BB (different sizes and qualities), paper bags (multilayer paper bags with polyinliner)</i>
Lagerungsempfehlung / <i>Storage recommendation</i>	kühl und trocken / <i>cool and dry</i> 15 - 25°C < 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: 18 Monate ab Produktionsdatum / <i>18 months from date of production when stored under appropriate conditions</i>

9. Kennzeichnung / Labelling

Produktbezeichnung BMI	/	<i>product name BMI</i>
Name und Adresse des Herstellers	/	<i>name and address of manufacturer</i>
Gewicht	/	<i>weight</i>
Chargennummer	/	<i>batch number</i>
Produktionsdatum	/	<i>date of production</i>
MHD	/	<i>best before date</i>

Erläuterung der Chargennummer / *Explanation of the batch number*:

XXYZZZ

XX	Y	ZZZ
Werksnummer / <i>number of processing plant</i>	Jahr / <i>year</i>	laufender Tag im Jahr / <i>number of day of the year</i>