



Dokument:
Produktspezifikation
Titel:
Walzen-Vollmilchpulver 26%

Ausgabe: 1.3
Datum: 01.09.2022
Material-Nr.: 100110
Seite: 1/3

Ursprung: Leguna N ahrungsmittel GmbH
Bahnhofstraße 2
A - 5270 Mauerkirchen



Produkt: "Walzen-Vollmilchpulver 26%" wird hergestellt durch Walzentrocknung von Milchkonzentraten, Rahm und anderen Milchkomponenten aus Kuhmilch ohne unnatürlichen bzw. artfremden Zusatzstoffen. Das Pulver bietet eine hochwertige Fett-, Protein- und Kohlenhydratquelle für den gewerblichen Einsatz in Lebensmitteln, insbesondere zur Verwendung für die Herstellung von Produkten in der Schokoladen-, Eis-, und Süßwarenindustrie.

Sensorik:
Aussehen: homogen, weiß-gelblich
Geruch: rein, milchig, produkttypisch
Geschmack: rein, milchig, produkttypisch
Konsistenz: pulverförmig, ohne Verklumpungen

Kriterien	Min.	Max.	Zertifikat	Methode
Chemie: Wasser		4,00%	✓	VDLUFABand VI C35.6
Eiweiß (in fTM)	30,00%		✓	VDLUFABand VI C30.2
Fett	26,00%		✓	VDLUFABand VIC15.2.1
freies Fett (v. Gesamtfett)	60,00%	90,00%	✓	GEA NIRO A10a
Aschegehalt		6,50%	✓	VDLUFABand VI C10.2
Reinheitsgrad	A	B	✓	VDLUFABand VI C26.3
Schüttgewicht	300g/l	490g/l	✓	VDLUFABand VI C26.4
pH-Wert (10%ig)	6,20	6,80	✓	VDLUFABand VI C8.2
Aflatoxin M1		0,05 µg/kg		Ext. Labor
Hemmstoffe	negativ		✓	Testkit
Mikrobiologie: Gesamtkeimzahl		10.000 KbE/g	✓	VDLUFABand VI M6.3.1
Enterobacteriaceae		10 KbE/g	✓	ISO 21528-2
E. coli	neg. in 1,0g		✓	ISO 16649-2
Hefen		30 KbE/g	✓	VDLUFABand VI M7.7.2
Schimmelpilze		30 KbE/g	✓	VDLUFABand VI M7.7.2
Koag. pos. Staph.	neg. in 1,0g		✓	Ext. Labor
Listerien ssp.	neg. in 125g			Ext. Labor
Salmonellen ssp.	neg. in 750g		✓	Ext. Labor (Real-Time-PCR)

N�ahrungswerte:	Norm / 100g	Quelle
Brennwert (kJ / kcal)	2016 / 482	
Eiweiß (g)	25,20	
Kohlenhydrate (g)	35,10	
- davon Zucker (Laktose) (g)	35,10	
Fett (g)	26,20	
- davon ges. Fettsäuren (g)	16,42	Bundeslebensmittelschl�ssel 3.02
Balaststoffe	0,00	
Kochsalz (g)	0,94	
- davon Natrium (mg)	0,371	
Proteinheiten	2,9	

Erstellt durch: Karl Kastner | Geprüft durch: K. Wiesbauer | QS-Vermerk: Karl Kastner | Freigegeben: H. Rögl
Datum: 01.09.2022 | Datum: 01.09.2022 | Datum: 01.09.2022 | Datum: 02.09.2022



Dokument:
Produktspezifikation
Titel:
Walzen-Vollmilchpulver 26%

Ausgabe: 1.3
Datum: 01.09.2022
Material-Nr.: 100110
Seite: 2/3

Erklärung zu allergenen Zutaten gemäß LMIV, VO EU 1169/2011, Anhang II

EU	Bezeichnung	Ist im Produkt enthalten:		Kreuz-kontamination möglich:		Angabe des Inhaltsstoffes und Kontaminationsquellen
1	Glutenhaltiges Getreide (inkl. Hybridstämme)					
1.1	Weizen	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	
1.2	Roggen	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	
1.3	Gerste	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	
1.4	Hafer	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	
1.5	Dinkel	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	
1.6	Kamut oder Hybridstämme	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	
2	Krebstiere und -erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	
3	Eier und -erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	
4	Fische und -erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	
5	Erdnüsse und -erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	
6	Soja und -erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	
7	Milch und -erzeugnisse (einschl. Laktose)	<input type="checkbox"/> Nein	<input checked="" type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein	Milch und -erzeugnisse
8	Schalenfrüchte und -erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	
8.1	Mandeln	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	
8.2	Haselnüsse	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	
8.3	Walnüsse	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	
8.4	Kaschunüsse	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	
8.5	Pekannüsse	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	
8.6	Paranüsse	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	
8.7	Pistazien	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	
8.8	Makadamianüsse/Queenslandnüsse	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	
9	Sellerie und -erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	
10	Senf und -erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	
11	Sesamsamen und -erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	
12	Schwefeldioxid und Sulfite (E220-E228) deren Gehalt 10 mg/kg bzw. 10 ml/l übersteigen	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	
13	Lupine und -erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	
14	Weichtiere und -erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	
Zusätzliche Allergene						
21.0	Kakao	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	
22.0	Glutamat (E620 bis E625)	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	
23.0	Huhn	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	
24.0	Koriander	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	
25.0	Mais	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	
26.0	Hülsenfrüchte	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	
27.0	Rindfleisch	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	
28.0	Schweinefleisch	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	
29.0	Karotten	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	



Dokument:	Ausgabe: 1.3
Produktspezifikation	Datum: 01.09.2022
Titel:	Material-Nr.: 100110
Walzen-Vollmilchpulver 26%	Seite: 3/3

GVO: Das genannte Produkt entspricht nach derzeitigem Kenntnisstand den derzeit geltenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften zu gentechnisch veränderten Lebensmittel. Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 / Verordnung (EG) Nr. 1830/2003

Der Artikel ist kein genetisch verändertes Lebensmittel und/oder besteht nicht aus gentechnisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmittel, Zusatz- 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. Die zur Produktion eingesetzten Rohstoffe, sowie das oben genannte Produkt sind weder gentechnisch veränderten noch kennzeichnungspflichtig.

Bestrahlung: Das Produkt/der Rohstoff ist mit ionisierenden Strahlen behandelt: Ja Nein
Das Produkt/der Rohstoff enthält Zutaten, welche mit ionisierenden Strahlen behandelt wurden: Ja Nein

Produkthandling:

Lagerbedingungen: ungekühlt und trocken

Mindesthaltbarkeit: 6 Monate

Restlaufzeit bei Anlieferung: mindestens 4 Monate

Verpackung: Sack oder Big Bag, lose im Silo-LKW

Transportbedingungen: Auflieger / Silo-LKW

Einsatzbereich: Für den menschlichen Verzehr geeignet.
Als Rohstoff für, sowie zur weiteren Verarbeitung in der Lebensmittelindustrie bestimmt.

Rückverfolgbarkeit: Die Rückverfolgbarkeit des Produktes ist anhand folgender Kennzeichnung / Identifikation innerhalb von 4h gewährleistet:

- Artikelnummer
- Mindesthaltbarkeitsdatum
- Produktcode
- Chargennummer
- Kundenauftrag

Der Hersteller / Vorlieferant des Produktes bestätigt, dass die gelieferte Ware nach Beschaffenheit und Deklaration den geltenden nationalen wie auch den europäischen lebensmittelrechtlichen Vorschriften entspricht. Grenzwerte und Richtwerte zu Rückstandshöchstmengen (Pestizide, Umweltverunreinigungen, Antibiotika, Radioaktivität usw.) werden strikt eingehalten.

Es wird ferner die Vollständigkeit und Richtigkeit der gemachten Angaben bestätigt. Diese Spezifikation hat Gültigkeit bis auf Widerruf und ersetzt alle bisherigen Ausgaben.

Interner Bereich Leguna Nahrungsmittel GmbH

ersetzt folgende Produktspezifik.: Ausgabe: 1.2 Material-Nr.: 100110	Änderungen: Ergänzung Produkt: Produktbeschreibung und chemische Parameter
--	---