

**Produktspezifikation /  
Product Specification**  
Artikelnummer / Product code:  
348 4--

<b>Produktbezeichnung / Product name:</b>	<b>Lactose edible h+k Wirbelschichttrockner Jessen/ Lactose edible h+k</b>
<b>Artikelnummer / Product code:</b>	<b>348 4--</b>

**1. Produktbeschreibung / Description of the product:**

<b>Rohstoff / raw material:</b>	Süßmolke / Permeat / <i>sweet whey/permeate</i>
<b>Herkunft / origin:</b>	von Molkereien aus Deutschland und der EU / <i>from German and EU dairies</i>
<b>Deklaration / declaration:</b>	Milchzucker / <i>Milk sugar</i>
<b>Herstellung / production process</b>	Süßmolke/Permeat - Konzentrierung - Erhitzung - Kristallisierung - Wirbelschichttrocknung – Vermahlung - Absackung / <i>Sweet whey/permeate - concentration - heating - crystallization –fluidized bed drying – grinding - packing</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.*

<b>Allergene / Allergens</b>	<b>im Produkt laut Rezeptur / in the product according to recipe</b>	<b>im selben Werk verwendet / used at the same plant*</b>	<b>Angabe des Inhaltsstoffes / Declaration of ingredients</b>
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**

		<b>Sollwert/Target</b>	<b>Min.</b>	<b>Max.</b>	<b>Methode / Method</b>
Lactose Monohydrate	%	-	99,0	-	berechnet / calculated
Lactose absolut	%	-	95,0	-	berechnet / calculated
Eiweiß / Protein	%	-	-	0,3	Kjeldahl (N x 6,38)
Asche / Ash	%	-	-	0,3	550°C ± 10°C
Freies Wasser / free moisture	%	-	-	0,3	87°C
Wassergehalt / Moisture	%	-	-	5,0	Karl-Fischer
Sediment / Solubility index	mg/30g	-	-	0,1	Filter / filter
Schüttgewicht / Bulk density	g/l	-	600	800	ungestampft / uncompacted
Korngrößenverteilung / <i>particle size distribution</i>					Alpine sieve
200 mesh (< 75 µm)	%	45	30	60	
100 mesh (> 150 µm)	%	30	10	50	
60 mesh (> 250 µm)	%	15	5	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.*

**5. Mikrobiologischer Standard / Microbiological standards**

		<b>n</b>	<b>c</b>	<b>m</b>	<b>M</b>	<b>Methode / Method</b>
Aerobe mesophile Keimzahl / <i>Aerobic mesophilic bacteria</i>	cfu/g	5	2	1 000	3 000	§ 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)
Listeria monocytogenes *	25g	1	-	nicht nachweisbar/ not detectable		§ 64 L 00.00-32 (PALCAM-Agar, Brilliance-Listeria-Agar)

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

		<b>Methode / Method</b>
Farbe / <i>Colour</i> :	Weiß bis leicht gelblich / <i>white to light yellowish</i>	trocken / <i>dry condition</i>
Geruch und Geschmack / <i>O-dour 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**

<b>Durchschnittliche Nährwertangaben je 100g / Average nutrition facts per 100g</b>		
Energie / <i>Energy</i>	kJ	1621
	kcal	382
Fett / <i>Fat</i>	g	0,1
Kohlenhydrate / <i>Carbohydrates</i>	g	95,0
Eiweiß / <i>Protein</i>	g	0,15

**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: 24 Monate ab Produktionsdatum / <i>24 months from date of production when stored under appropriate conditions</i>

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

9-stelliger Code, Nummernvergabe erfolgt per Zufallsprinzip (elektronisch gesteuert) /  
 9-digit code, numbers are assigned randomly (electronically controlled)

**10. Besondere Anforderungen / Specific requirements**

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

Halal MUI / Jakim / 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 / UAE standard*

*Kosher (KLBD) standard*

*and are certified according to these standards.*

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