

**Produktspezifikation /  
Product Specification**  
Artikelnummer / Production code:  
347 72-I77-I78-I79-



*Beste Milch Ideen*

<b>Produktbezeichnung / Product name:</b>	<b>Lactose edible h+k</b>
<b>Artikelnummer / Product code:</b>	<b>347 72-I77-I78-I79-</b>

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

Rohstoff / raw material:	Molke süß und/oder sauer / <i>Whey sweet and/or sour</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	Sauer-, Süßmolke - Konzentrierung - Erhitzung - Kristallisierung - Dekantierung/Waschen - Fließbettrocknung - Vermahlung - Absackung / <i>Sour or sweet whey - concentration - heating - crystallization - decantation/washing - 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.*

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>	+	+	Milchprotein, Lactose / <i>milk protein, lactose</i>

**4. Chemische-physikalische Kenngrößen / Chemical-physical parameters**

		Sollwert/Target	Min.	Max.	Methode / Method
Lactose Monohydrate	%	-	99,0	-	berechnet / <i>calculated</i>
Lactose absolut	%	-	95,0	-	berechnet / <i>calculated</i>
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	-	650	800	ungestampft / <i>uncompacted</i>
Korngrößenverteilung / particle size distribution					Alpine sieve
200 mesh (< 75 µm)	%	30	20	40	
100 mesh (> 150 µm)	%	20	10	30	
60 mesh (> 250 µm)	%	5	0	10	

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

		n	c	m	M	Methode / Method
Aerobe mesophile Keimzahl / <i>Aerobic mesophilic bacteria</i>	cfu/g	5	2	1000	3000	§ 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/ <i>not detectable</i>		§ 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/ <i>not detectable</i>		§ 64 L 00.00-32 (PALCAM-Agar, Brilliance-Listeria-Agar)

\* Monitoring-Untersuchung / *monitoring analysis*

### 6. Sensorik / Organoleptic criteria

		Methode / Method
Farbe / <i>Colour</i> :	hell-gelblich / <i>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 / <i>Average nutrition facts per 100g</i>		
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*:

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>



**10. Besondere Anforderungen / Specific requirements**

Selektierte, zertifizierte Rohstoffe und eine zertifizierte Produktion erfüllen die Anforderungen für Produkte nach *Beste Milch Ideen*

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)*