Obersteirische Molkerei eGen
Hautzenbichlstraße 1
A-8720 Knittelfeld

Tel: +43 (0) 3512/86100-0
Fax: DW 812
E-Mail: office@oml.at

Produktspezifikation für Sprühmagermilchpulver „low heat“ - halal / kosher

1. Artikelnummer OM

1679

2. Beschreibung

Wird im Sprühverfahren aus Magermilch hergestellt. Das Produkt enthält die Milchinhaltsstoffe im selben relativen Verhältnis, wie die einwandfreie, regelmäßige geprüfte Milch, aus der es erzeugt wird.

3. Deklaration

Magermilchpulver

4. Sensorische Eigenschaften

4.1 Aussehen	weißlich gelb, frei fließend
4.2 Geruch	Süßlich; frei von artfremden Geruch
4.3 Geschmack	charakteristisch, frei von artfremden Geschmack

5. Lebensmittelrechtliche Angabe

Produziert nach den Richtlinien des Österreichischen Lebensmittelbuch (ÖLMB), dem LMSVG (BGBl. I Nr. 13/2006), dem Codexkapitel für Milch und Milchprodukte B32, der Lebensmittelhygieneverordnung (EU-VO 852/2004) sowie IFS.

6. Chemische Spezifikation

6.1 Hemmstoff	negativ	EOLA-Methode 027; 1994
6.2 Wassergehalt	max. 4%	IDF 026:2004
6.3 Fettgehalt	max. 1,5%	VDLUFA VI, C 15.3.9; 1998
6.4 Eiweißgehalt	min. 35%	EOLA Meth. 264, 2004
6.5 Laktosegehalt	min. 51%	EOLA-Methode 110; 1994
6.6 Säuregrad	5-7,5°	§64 LFGB L 01.00-7
6.7 pH-Wert der Auflösung	6,5-6,8	VDLUFA C8.2; 01/2000
6.8 Reinheit	mind. DIS B	ADPI 1990 S.32
6.9 Löslichkeitsindex	max. 0,1ml	IDF 129A:1998
6.10 Aflatoxin M1	≤ 0,01µg/kg	DIN EN 14501, mod. IAC, HPLC-FLD
6.11 Energiewert	354kcal/1506kJ	Berechung
6.12 MPN-Wert	≥ 6,0mg N/g	Hitzeklassifiz. nach DPI 1990 S.54
6.13 Asche	max. 8%	§64 LFGB L 01.00-77; 01.05.2002
6.14 Schüttgewicht	400-600g/l	IDF 134:1995
6.15 Trockenmasse	mind. 96%	§64 L02.06-2; 01/1981

Obersteirische Molkerei eGen
Hautzenbichlstraße 1
A-8720 Knittelfeld

Tel: +43 (0) 3512/86100-0
Fax: DW 812
E-Mail: office@oml.at

Produktspezifikation für Sprühmagermilchpulver „low heat“ - halal / kosher

7. Mikrobiologische Spezifikation

7.1 Gesamtkeimzahl	≤ 30.000 KBE/g	ISO 4833 2/2003
7.2 Coliforme	≤ 10 KBE/g	ÖNORM DIN 10183-3, 1994
7.3 Salmonellen	neg. in 25g	ISO 6579:2002/1:2004
7.4 Hefen	≤ 10 KBE/g	ISO 6611; IDF 94; 10/2004
7.5 Schimmel	≤ 10 KBE/g	ISO 6611; IDF 94; 10/2004
7.6 Staphylococcus aureus	< 10 KBE/g	ISO 6688 Teil1; 2/1999; 2003
7.7 Aerobe Sporenbildner	≤ 100 KBE/g	ISO 4833-2
7.8 E.coli	≤ 3 KBE/g	ÖNORM DIN 10183-3; 3/1994
7.9 Bacilus cereus	≤ 100 KBE/g	ISO 7932; 6/2004
7.10 Anaer. Sulfitred. Sporenb.	≤ 3 KBE/g	ISO 15213:2003
7.11 Caseolyten	≤ 500 KBE/g	Baumgartner;Mikrob. Unters. Kap3 1.3
7.12 Enterobacteriaceae	≤ 10 KBE/g	ISO 21528-1; 21528-2; 8/2004
7.13 Listerien	neg. in 25g	ISO 11290/1; 12.1996/AMD 1:2004

8. Schwermetalle

8.1 Blei	≤ 0,02 mg/kg	§64 LFBG L00.0019-3; AAS
8.2 Cadmium	≤ 0,005 mg/kg	AAS
8.3 Quecksilber	≤ 0,005 mg/kg	AAS
8.4 Arsen	≤ 0,05 mg/kg	AAS

9. Nährwerte

9.1 Brennwert	1524kJ/359kcal
9.2 Fett	0,75g/100g
Davon gesättigte Fettsäuren	0,5g/100g
9.3 Kohlenhydrate	52g/100g
Davon Zucker	52g/100g
9.4 Eiweiß	36g/100g
9.5 Salz	1,0g/100g
9.6 Ballaststoffe	0,0g/100g

10. Allergene

- Milch und Milcherzeugnisse einschließlich Laktose

Obersteirische Molkerei eGen
Hautzenbichlstraße 1
A-8720 Knittelfeld

Tel: +43 (0) 3512/86100-0
Fax: DW 812
E-Mail: office@oml.at

Produktspezifikation für Sprühmagermilchpulver „low heat“ - halal / kosher

11. GVO-Erklärung

Das Produkt ist GVO-frei gemäß Gentechnikverbot der Codex Richtlinie zur Definition „Gentechnikfreie Produktion“ von Lebensmitteln und deren Kennzeichnung gemäß Österreichischen Lebensmittelbuch IV Auflage (Kontrolle durch AgroVet GmbH). Diese Erklärung ist auch für den VLOG Standard gültig.

12. Halal

Zertifiziert durch IIDZ Austria

13. Kosher

Zertifiziert durch Kosher Orthodox Union

14. Lagerungsbedingungen

Trocken und nicht über Raumtemperatur lagern

15. Haltbarkeit

Original verschlossene Packung 12 bis 18 Monate (je nach Kundenwunsch)

16. Codierung Chargennummer

Jahr/Kalenderwoche/Wochentag

17. Herkunftsland

Österreich (Veterinärkontrollnummer: AT-60125-EG)
(aus österreichischer Milch)

18. Zolltarifnummer

0402 1019

19. Verpackung

3-fach Natron-Papiersack mit PAE-Innensack mit 25kg;
Andere Verpackungsformen nach Vereinbarung möglich

Obersteirische Molkerei eGen
Hautzenbichlstraße 1
A-8720 Knittelfeld

Tel: +43 (0) 3512/86100-0
Fax: DW 812
E-Mail: office@oml.at

Produktspezifikation für Sprühmagermilchpulver „low heat“ - halal / kosher

Logistische Daten

	EVE	Palette
EAN	0900459900172	0900459900172
Abmessungen LxBxH in mm	800x400x190	1200x800x2000
Bruttogewicht	ca. 25,50kg	ca. 788kg
Nettogewicht	25kg	750kg

Млечна кооперация Горна Щирия
Хаутценбихлщрасе 1
A-8720 Кнителфелд

Тел.: +43 (0) 3512/86100-0
Факс: вътр. 812
Имейл: office@oml.at

Спецификация на продукта за обезмаслено мляко на прах, изсушено чрез пулверизиране

„на ниска температура" - халал / кошер

1. Номер на артикул OM

1679 г

2. Описание

Произведено от обезмаслено мляко чрез процес на пръскане. Продуктът съдържа млечните компоненти в същите относителни пропорции като безупречното, редовно тествано мляко, от което е произведен.

3. Декларация

Обезмаслено мляко на прах

4. Сетивни свойства

4.1 Външен вид	белезникавожълт, свободно течащ
4.2 Миризма	Сладникав; без чужда миризма
4.3 Вкус	характерен, без чужд вкус

5. Информация относно законодателството в областта на храните

Произведено съгласно указанията на Австрийския кодекс за храните (ÖLMB), LMSVG (BGBl. I No. 13/2006), глава B32 от Кодекса за мляко и млечни продукти, Регламента за хигиена на храните (EU-VO 852/2004) и IFS.

6. Химическа спецификация

6.1 Инхибитор	отрицателен	Метод EOLA 027; 1994
6.2 Водно съдържание	макс. 4%	ИДФ 026:2004
6.3 Съдържание на мазнини	макс. 1,5%	VDLUFA VI, C 15.3.9; 1998
6.4 Съдържание на протеини	поне 35%	EOLA Meth. 264, 2004
6.5 Съдържание на лактоза	поне 51%	Метод 110 на EOLA; 1994
6.6 Киселинност	5-7,5°	§64 от LFGB L 01.00-7
6.7 pH стойност на разтвора	6.5-6.8	VDLUFA C8.2; 01/2000
6.8 Чистота	поне DIS B	ADPI 1990 стр.32
6.9 Индекс на разтворимост	макс. 0,1 мл	ИДФ 129A:1998
6.10 Афлатоксин M1	≤ 0,01 µg/kg	DIN EN 14501, мод. IAC, HPLC-FLD
6.11 Енергийна стойност	354 ккал/1506 кДж	Изчисляване
6.12 стойност на MPN	≥ 6,0 мг N/г	Класификация на топлината, съгласно DPI 1990 стр. 54
6.13 Пепел	макс. 8%	§64 LFGB L 01.00-77; 1 май 2002 г.
6.14 Обемна плътност	400-600 г/л	ИДФ 134:1995
6.15 Сухо вещество	поне 96%	§64 L02.06-2; 01/1981

Млечна кооперация Горна Щирия
Hautzenbichlstraße 1
A-8720 Knittelfeld

Тел.: +43 (0) 3512/86100-0
Факс: вътр. 812
Имейл: office@oml.at

Спецификация на продукта за обезмаслено мляко на прах, изсушено чрез пулверизиране „на ниска температура" - халал / кошер

7. Микробиологична спецификация

7.1 Общ брой бактерии	≤ 30 000 CFU/g	ISO 4833 2/2003
7.2 Колиформи	≤ 10 CFU/g	ÖNORM DIN 10183-3, 1994
7.3 Салмонела	отрицателен в 25гр	ISO 6579:2002/1:2004
7.4 Дрожди	≤ 10 CFU/g	ISO 6611; IDF 94; 10/2004
7.5 Мухъл	≤ 10 CFU/g	ISO 6611; IDF 94; 10/2004
7.6 Стафилококус ауреус	< 10 CFU/g	ISO 6688 Част 1; 2/1999; 2003
7.7 Аеробни спорообразуващи организми	≤ 100 CFU/g	ISO 4833-2
7.8 E. коли	≤ 3 KOE/г	ÖNORM DIN 10183-3; 3/1994
7.9 Бацилус цереус	≤ 100 CFU/g	ISO 7932; 6/2004
7.10 Анаер. Сулфитред. Спореб.	≤ 3 KOE/г	ISO 15213:2003
7.11 Казеолити	≤ 500 CFU/g	Баумгартнер; Микробиологични изследвания, Глава 3, 1.3
7.12 Ентеробактерии	≤ 10 KOE/г	ISO 21528-1; 21528-2; 8/2004
7.13 Листерия	отрицателен в 25гр	ISO 11290/1; 12.1996/AMD 1:2004

8. Тежки метали

8.1 Олово	≤ 0,02 мг/кг	§64 LFBG L00.0019-3; Закон за гражданските услуги
8.2 Кадмий	≤ 0,005 мг/кг	AAS
8.3 Меркурий	≤ 0,005 мг/кг	AAS
8.4 Арсен	≤ 0,05 мг/кг	AAS

9. Хранителни стойности

9.1 Калоричност	1524kJ/359kcal
9.2 Мазнини	0,75 г/100 г
От това: наситени мастни киселини	0,5 г/100 г
9.3 Въглехидрати	52 г/100 г
От които захар	52 г/100 г
9.4 Протеин	36 г/100 г
9.5 Сол	1,0 г/100 г
9.6 Диетични фибри	0,0 г/100 г

10. Алергени

- Мляко и млечни продукти, включително лактоза

Горна Ширия Dairy eGen
Hautzenbichlstraße 1
A-8720 Knittelfeld

Тел.: +43 (0) 3512/86100-0
Факс: вътр. 812
Имейл: office@oml.at

Спецификация на продукта за обезмаслено мляко на прах, изсушено чрез пулверизиране

„на ниска температура" - халал / кошер

11. Декларация за ГМО

Продуктът е без ГМО в съответствие с насоките на Кодекса относно определението за „производство без ГМО" на хранителни продукти и тяхното етикетиране съгласно Австрийския кодекс за храните, 4-то издание (инспектиран от AgroVet GmbH). Тази декларация е валидна и за стандарта VLOG.

12. Халал

Сертифицирано от IIDZ Австрия

13. Кошер

Сертифицирано от Кошерния ортодоксален съюз

14. Условия на съхранение

Съхранявайте на сухо място и не по-висока от стайна температура.

15. Издръжливост

Оригинална запечатана опаковка: от 12 до 18 месеца (в зависимост от желанието на клиента)

16. Кодиране Номер на партида

Година/Календарна седмица/Ден от седмицата

17. Страна на произход

Австрия (Ветеринарен контролен номер: AT-60125-EG)
(от австрийско мляко)

18. Номер на митническа тарифа

0402 1019

19. Опаковка

Трислойна крафт хартиена торба с вътрешен плик от PAE, капацитет
25 кг; други опции за опаковане се предлагат при поискване.

Млечна кооперация Горна Щирия,
Hautzenbichlstraße 1
A-8720 Кнителфелд

Тел.: +43 (0) 3512/86100-0
Факс: вътр. 812
Имейл: office@oml.at

Спецификация на продукта за обезмаслено мляко на прах, изсушено чрез пулверизиране „на ниска температура“ - халал / кошер

Логистични данни

	EBA	диапазон
EAN	0900459900172	0900459900172
Размери (Д x Ш x В) в мм	800x400x190	1200x800x2000
Тегло бруто	приблизително 25,50 кг	приблизително 765 кг
Нетно тегло	25 кг	750 кг