



**Produktspezifikation/  
product specification**  
**Süßrahmbutter 4 x 2,5 kg/  
sweet cream butter 4 x 2,5 kg**

**PS-Bu-süß 4x2,5kg  
Version 10/14**

Erstellt- geändert/ <i>Created- changed:</i> 06.10.2014 Julia Leonhardt	Geprüft/ <i>proved:</i> 28.10.2014 Johann Merk	Freigabe/ <i>approval:</i> 29.10.2014 Thomas Bernhard	gültig ab: <i>effective from:</i> Freigabedatum/ <i>Date of approval</i>
---	--	---	---

<b>1</b>	<b>Herstellerangaben/ <i>manufacturer information</i></b>		
1.1	Firma/ <i>company</i>	Allgäu Milch Käse eG	
1.2	Anschrift/ <i>address</i>	Landstr. 41 87452 Altusried-Kimratshofen	
1.3	Genusstauglichkeitszeichen/ <i>health mark</i>	DE BY-70534 EG	
1.4	Telefon/ <i>telephone</i>	08373 / 980 10	
1.5	Telefax/ <i>telefax</i>	08373 / 980 125	
1.6	E-Mail/ <i>e-mail</i>	info@allmikaes.de	

<b>2</b>	<b>Angaben zum Produkt/ <i>product information</i></b>		
2.1	Produktbezeichnung/ <i>product description</i>	Süßrahmbutter 4 x 2,5 kg/ <i>sweet cream butter 4 x 2,5 kg</i>	
2.2	Verkehrsbezeichnung/ <i>official description</i>	Süßrahmbutter/ <i>sweet cream butter</i>	
2.3	Artikelnummer/ <i>article number</i>	2,5 kg: 104-010; 104-012; 104-013	
2.4	Form/ <i>shape</i>	Viereck Karton/ <i>square carton</i>	
2.5	Buttergewicht/ <i>weight of butter</i>	2,5 kg	
2.6	Abmessungen (Länge x Breite x Höhe)/ <i>dimensions (length x width x height)</i>	20 x 16 x 11 cm	
2.7	Verwendungszweck/ <i>intended use</i>	Lebensmittel/ <i>food</i>	
2.8	Mindesthaltbarkeit / <i>Minimum shelf life</i>	gekühlt: nach Kundenanforderung, jedoch lieferantenseitig max. 70 Tage; tiefgekühlt: nach Kundenanforderung, jedoch lieferantenseitig max. 365 Tage/ <i>cooled: acc. to customer requirement, but max. 70 days from supplier's side; freezed: acc. to customer requirement, but max. 365 days from supplier's side</i>	

<b>3</b>	<b>Verpackung und Lagerung/ <i>packaging and storage</i></b>		
3.1	Die mit dem Produkt in Verbindung stehenden Packmittel und Transportbehältnisse beeinträchtigen <b>nicht</b> die Qualität des Rohstoffes und entsprechen den lebensmittelrechtlichen Anforderungen der aktuell gültigen Gesetzgebung in Deutschland und der EU./ <i>The packaging and transport containers which are in contact with the raw materials do not affect their quality and meet the requirements of food law regulations of Germany and the EU.</i>		
3.2	<b>Lagerbedingungen/ <i>storage conditions</i></b> Temperatur/ <i>temperature</i>  relative Luftfeuchte/ <i>relative humidity</i> Lichtschutz/ <i>light protection</i>	gekühlt: max. + 8 °C ; tiefgekühlt: max. -18 °C/ <i>cooled: max. + 8 °C; freezed: max. -18 °C</i> Keine Vorgaben/ <i>no guidelines</i> X ja/ <i>yes</i> O nein/ <i>no</i>	
3.3	Packstoffart/ <i>packaging material</i>	Wachskaschierter Pergamentersatz auf bedruckter Alufolie/ <i>Wax-lined parchment on printed aluminium foil</i>	
3.4	Anzahl der Einheiten pro <i>Gebinde/</i> <i>Count of units per trading unit</i>	4 Stück pro Karton = 10 kg/ <i>4 pieces per carton = 10 kg</i>	/
3.5	Gebinde pro Transporteinheit/ <i>Trading units per transport unit</i>	60 Karton pro Palette = 600 kg/ <i>60 carton per pallet = 600 kg</i>	/



**Produktspezifikation/  
product specification**  
**Süßrahmbutter 4 x 2,5 kg/ sweet cream butter 4 x  
2,5 kg**

2

<b>4 Produktzusammensetzung/ product composition</b>						
Zutat/ ingredient	E-Nr./ E-No.	Anteil (%)/ amount (%)	Ursprungs- land/ country of origin	Ausgangs- Rohstoff/ raw material	Herkunft / origin T= tierisch/ animal P= pflanzl./ herbal S= synth./synthetic	
Rahm/ cream		100	EU	Milch/ milk	T	
/				/		
/				/		
<b>5</b> Das Produkt ist frei von Lösungsmitteln, Trägerstoffe, Filterhilfsstoffen und Trennmittel./ <i>The product is free of solvents, carriers, filtering excipients and separating agents</i>						

<b>6 Sensorische Beschreibung/ sensory description</b>	
6.1 Aussehen / appearance	Gut ausgeformte Ware, glatte Oberfläche, cremefarbener bis gelblicher Farbton/ <i>well-shaped good, plain surface, cream coloured until yellow</i>
6.2 Textur/ texture	geschlossene, glatte Textur, nicht schmierig, nicht bröckelnd/ <i>closed, plain texture, not greasy, not crumbly</i>
6.4 Geruch/ smell	frisch und rein aromatisch/ <i>fresh and aromatic smell</i>
6.5 Geschmack/ taste	frisch und rein aromatisch, leichter Kochgeschmack zulässig/ <i>fresh and aromatic smell, slight taste of cooking permitted</i>
6.6 Wasserverteilung/ water distribution	Sehr gute Wasserverteilung (mind. 4 Punkte nach DLG-Schema)/ <i>very good water distribution ( min. 4 points according to DLG-pattern)</i>

<b>7 Ernährungsphysiologische Parameter/nutritional parameters</b>	
<b>Durchschnittliche Nährwertangaben je 100g/ average nutrition facts per 100 g</b>	
7.1 Brennwert in kJ/ <i>caloric value in kJ</i>	3075
7.2 Brennwert in kcal/ <i>caloric value in kcal</i>	748
7.3 Eiweiß in g/ <i>protein in g</i>	0,6
7.4 verwertbare Kohlenhydrate in g/ <i>usable carbohydrates in g</i>	0,7
7.5 davon Zucker in g (inkl. Laktose)/ <i>hereof sugar in g(incl. lactose)</i>	0,7
7.6 Fett in g/ <i>fat in g</i>	82,5
7.7 davon gesättigte Fettsäuren in g/ <i>hereof saturated fatty acids in g</i>	53
7.8 Salz in g/ <i>salt in g</i>	0,01



**Produktspezifikation/  
product specification**  
**Süßrahmbutter 4 x 2,5 kg/ sweet cream butter 4 x  
2,5 kg**

3

8	Chemisch-physikalische Parameter/ <i>Chemical and physical parameters</i>	Einheit/ <i>unit</i>	MIN	MAX	Sollwert/ <i>desired value</i>	Methode/ <i>method</i>
8.1	Fett/ <i>fat</i>	%	82	84	82,1	NIR
8.2	Wassergehalt/ <i>Water content</i>	%	14	16	15,9	NIR
8.3	pH-Wert/ <i>pH-value</i>		6,4	7,0	6,7	potentiometrisch/ <i>potentiometric</i>

9	Mikrobiologische Parameter	Einheit	Sollwert	Grenzwert	Methode
9.1	E.Coli	KBE/ g <i>cfu/ g</i>	<1	10	Rebecca-Agar
9.2	Salmonellen/ <i>salmonellae</i>	KBE/ 25 g <i>cfu/ 25 g</i>	0	1	§ 64 LFGB
9.3	Listeria monocytogenes	KBE/ 25 g <i>cfu/ 25 g</i>	0	1	§ 64 LFGB
9.4	Schimmelpilze - Hefen <i>Moulds - yeasts</i>	KBE/ g <i>cfu/ g</i>	<1	10	YGC

10	Maßnahmen gegen Verunreinigungen u.Fremdkörper/ <i>measures against contaminants and foreign matters</i>			Nachweisgrenze/ <i>detection limit</i>
10.1	Metalldetektor/ <i>metal detector</i>	O Ja/yes	x Nein/no	
10.2	Röntgendetektor/ <i>x-ray detector</i>	O Ja/yes	x Nein/no	Es findet keine Bestrahlung statt/ <i>There is no x-ray exposure</i>
10.3	Siebe/ <i>sieves</i>	x Ja/yes	O Nein/no	100 µm



**Produktspezifikation/  
product specification**  
**Süßrahmbutter 4 x 2,5 kg/ sweet cream butter 4 x  
2,5 kg**

4

<b>11</b>	<b>Lebensmittelrechtliche Anforderungen/ food law requirements</b>
11.1	Das Produkt entspricht den einschlägigen rechtlichen Vorschriften der EU bzw. den in Deutschland geltenden Rechtsbestimmungen./ <i>The product meets the relevant legal regulations of the EU, respectively the legal determinations of the Federal Republic of Germany.</i>
11.2	Das Produkt wird nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt./ <i>The product is not treated with ionising radiation.</i>
11.3	Die <b>gesetzlich</b> festgelegten Richt- und Höchstwerte für Kontaminanten, Schwermetalle, Rückstände und Mykotoxine, sowie die Anforderungen an Lebensmittel tierischen Ursprungs werden eingehalten. Dabei werden die im deutschen Recht geregelten Anforderungen sowie die Bestimmungen der EU mit ihren aktuellen Erweiterungen und Änderungen erfüllt. Bei Bedarf können die Untersuchungsergebnisse zur Verfügung gestellt werden./ <i>The <b>legal defined</b> standard values and highest values for contaminants, heavy metals, residues and mycotoxins as well as the requirements for food of animal origin are met. The requirements of the German law and the regulation of the EU with all enhancements and changes are fulfilled. If necessary we place the test results at your disposal</i>

<b>12</b>	<b>Allergene/ allergens</b>
	Das Produkt enthält folgende Zutaten, die gemäß aktuell gültiger EU-Allergenkennzeichnungsrichtlinie kennzeichnungspflichtig sind/ <i>The product contains the following ingredients, which have to be declared, according to the currently valid EU directive for declaration of allergens:</i>  <ul style="list-style-type: none"> <li>• Milch und Milcherzeugnisse (inkl. Laktose)/ <i>milk and products thereof ( incl. Lactose)</i></li> </ul>

<b>13</b>	<b>Gentechnik/ GM technology</b>
13.1	Gemäß den aktuell gültigen Verordnungen der EU und Deutschlands (z.B. VO 1829/2003 und 1830/2003) enthält das Produkt keine gentechnisch veränderten Organismen (GVO), besteht nicht aus GMO, wurde nicht aus GMO hergestellt und enthält keine Zutaten, die aus GMO hergestellt wurden, einschließlich Zusatzstoffe und Aromen. / <i>According to the currently valid regulations of the EU and Germany the product does not contain genetically modified organisms (GMO), does not consist of GMO, wasn't produced from GMO and does not contain ingredients, which were produced from GMO, including additives and flavours.</i>
13.2	Durch Erklärungen der Vorlieferanten der Zusatz- und Hilfsstoffe stellen wir sicher, dass der Anteil einer unbeabsichtigten oder technisch nicht zu vermeidenden Kontamination von in der EU zugelassenem GMO- Material <b>kleiner als 0,9%</b> ist./ <i>With statements of the suppliers of additives and excipients we ensure, that the amount of unintentional contaminants or contaminants which are technically not avoidable is <b>less than 0.9 %.</b></i>
13.3	Der genannte Artikel fällt nicht in den Anwendungsbereich der aktuell gültigen Verordnungen zum Thema Genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel sowie Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen. Das Produkt ist somit <b>nicht kennzeichnungspflichtig</b> ./ <i>The mentioned article does not fall within the scope of the currently valid enactments concerning Genetic modified organisms and the traceability of food and feed produced by genetic modified organisms. The product is therefore <b>not subject to marking.</b></i>



**Produktspezifikation/  
product specification**  
**Süßrahmbutter 4 x 2,5 kg/ sweet cream butter 4 x  
2,5 kg**

5

<b>14</b>	<b>Verbraucherinformation/ consumer information</b>		
14.1	Geeignet für Vegetarier/ <i>suitable for vegetarians</i>	<input checked="" type="checkbox"/> Ja/yes <input type="checkbox"/> Nein/no	
14.2	Geeignet für Veganer/ <i>suitable for vegans</i>	<input type="checkbox"/> Ja/yes <input checked="" type="checkbox"/> Nein/no	
14.3	Geeignet für Diabetiker/ <i>suitable for diabetics</i>	<input checked="" type="checkbox"/> Ja/yes <input type="checkbox"/> Nein/no	
14.4	Hinweis für Lebensmittelrisikogruppen (Kleinkinder, Schwangere, Immunistabile, Allergiker)/ <i>Notes für food risk groups (infants, pregnant women, immune unstable persons, allergy sufferers)</i>	<input type="checkbox"/> Ja/yes <input checked="" type="checkbox"/> Nein/no	Allergen durch Bezeichnung erkennbar/ <i>allergen identified by name</i>
14.5	laktosefrei (<0,1%)/ free of lactose ( <0,1%)	<input type="checkbox"/> Ja/yes <input type="checkbox"/> Nein/no	
14.6	Koscher/ <i>kosher</i>	<input type="checkbox"/> Ja/yes <input checked="" type="checkbox"/> Nein/no	
14.7	Halal/ <i>halal</i>	<input checked="" type="checkbox"/> Ja/yes <input type="checkbox"/> Nein/no	
14.8	Bioprodukt/ <i>organic product</i>	<input type="checkbox"/> Ja/yes <input checked="" type="checkbox"/> Nein/no	Kontrollstelle -
14.9	Sonstiges/ <i>other</i>		