



Spezifikation Vollmilchpulver 26%

Seite: 1 von 3

Spezifikationsnummer: 02

Ausgabe: 01/2025

Allgemeine Beschreibung/ Basic description

Vollmilchpulver wird aus pasteurisierter Vollmilch durch schonenden Wasserentzug im Sprühtrocknungsverfahren hergestellt.

Whole milk powder is produced from whole milk by evaporating and spray-drying.

Deklarationsempfehlung: Vollmilchpulver oder Milchpulver

Declaration recommendation: Whole milk powder

Lagerung und Haltbarkeit/ Storage and shelf life

Lagertemperatur/ storage temperature	20-25°C (Raumtemperatur/ room temperature)
Relative Lagerfeuchtigkeit/ humidity	Ca. 70% rel. Feuchte/ humidity
Lagerumgebung/ storage condition	Trockene Lagerung in original verschlossener Verpackung. / Dry storage in original sealed packaging.
Haltbarkeit/ shelf life	9 Monate/ 9 months Produkt nach dem Öffnen schnellstmöglich verbrauchen. / Use the product as soon as possible after opening.

Sensorische Beschreibung/ Sensory description

Aussehen Appearance	Weiß bis leicht creme, frei fließend White to slightly cream-colored, free flowing
Geruch Smell	Typisch nach Milch Typical milky
Geschmack Taste	Frisch, milchig, leicht süß Fresh, milky, slightly sweet
Rekonstruktion Reconstitution	1:8

Chemische Parameter/ Chemical parameters

Parameter/ parameter	Werte/ values	Methode/ method
Fett/ Fat	Min. 26%	Gerber Teichert
Protein (N x 6,38)	25 - 28%	N n. Kjeldahl
Wasser/ moisture	< 3,5%	ISO 5537
pH (1:10)	6,4-6,9	Elektrometrisch/ electrometric

Physikalische Parameter/ physical parameters

Parameter/ parameter	Werte/ values	Methode/ method
Reinheit/ Scorched Particles	Mind. B/ min. B	ADPI 916:2002

	Erstellt	Geprüft	Freigegeben
Name	A. Dellavaja, 29.01.2025	R. Mühlecker, 29.01.2025	A. Dellavaja, 29.01.2025
Unterschrift	Elektronisches Dokument ohne Unterschrift gültig		Ausgedruckte Versionen unterliegen nicht dem Änderungsdienst



Spezifikation Vollmilchpulver 26%

Seite: 2 von 3

Spezifikationsnummer: 02

Ausgabe: 01/2025

Mikrobiologische Parameter/ biological parameters

Parameter/ parameter	Werte/ values	Methode/ method
Gesamtkeimzahl/ TBC	< 10.000 KBE/g CFU/g	ISO 4833
Enterobacteriaceae	Negative/ 0,1g	ISO 21528-1
E.Coli	Negative/g	§64 LFGB
Hefen/ Yeasts	< 50 KBE/g CFU/g	ISO 21527-1
Schimmel/ Molds	< 50 KBE/g CFU/g	ISO 21527-1
Salmonellen/ Salmonella	Negative/250g	ISO 6579
Koagulase pos. Staphylokokken Coagulase pos. Staphylococci	< 100 KBE/g CFU/g	ISO 6888-3

Nährwertangaben pro 100g/ Nutritional values per 100g

Werte können durch Jahreszeit, Viehrasse und Fütterung differieren.

Values can differ due to the season, breed of cattle and feeding.

Parameter/ parameter	Werte/values
Energie/ energy	2040 kJ, 487 kcal
Eiweiß/ protein	25 g
Kohlenhydrate/carbohydrates	37 g
- Davon Zucker/ of which sugars	37 g
- Ballaststoffe/ fiber	0 g
Fett/ fat	26 g
- Davon gesättigte Fettsäuren / of which saturated fatty acids	17 g
- Davon Einfach-ungesättigte Fettsäuren/ of which mono-unsaturated fatty acids	6 g
- Davon Mehrfach-ungesättigte Fettsäuren/ of which poly-unsaturated fatty acids	0,6 g
- Natürliche Transfettsäuren/ natural trans fatty acids	1 g
Salz/ Salt	0,7 g
Natrium/ Sodium	0,3 g
Cholesterin/ Cholesterol	0,09 g
BE	3,1

	Erstellt	Geprüft	Freigegeben
Name	A. Dellavaja, 29.01.2025	R. Mühlecker, 29.01.2025	A. Dellavaja, 29.01.2025
Unterschrift	Elektronisches Dokument ohne Unterschrift gültig		Ausgedruckte Versionen unterliegen nicht dem Änderungsdienst



GVO/ GMO

Gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel und der Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 zur Rückverfolgbarkeit von genetisch veränderten Lebens- und Futtermitteln, besteht für das Produkt keine Gentechnik-Kennzeichnungspflicht.

According to the Regulation (EC) No 1829/2003 on genetically modified food and feed and Regulation (EC) No 1830/2003 concerning the traceability and labelling of genetically modified organisms and the traceability of food and feed products produced from genetically modified organisms, there is no GMO-labelling for our product necessary.

Allergene gemäß VO (EG) 1169/2011/ Allergens according VO (EC) 1169/2011

Enthaltenes Allergen: Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose).

Allergen contain: Milk and products derived from it (including lactose).

Lebensmittelrechtliche Anforderungen/ Food Law requirements

Das Produkt entspricht den österreichischen und EU lebensmittelrechtlichen Bestimmungen in der jeweils gültigen Fassung.

The product complies with the Austrian and EU food law regulations in their currently valid version.

Verpackung/Packaging material

Die Verpackung entspricht den aktuellen lebensmittelrechtlichen Anforderungen.

Verpackungsarten: mehrfach Lagen Papiersack mit PE-Innensack in 25kg und Big Bags oder lose im Silowagen.

The packaging material complies with current food law requirements.

Packaging types: multi-layer paper bags with PE inner bag in 25kg and big bags or loose in a silo truck.

Änderungsdienst/ Change service

Version	Datum/Date	Mitarbeiter Kürzel/ employee abbreviation	Änderungsgrund/ reason for change

	Erstellt	Geprüft	Freigegeben
Name	A. Dellavaja, 29.01.2025	R. Mühlecker, 29.01.2025	A. Dellavaja, 29.01.2025
Unterschrift	Elektronisches Dokument ohne Unterschrift gültig		Ausgedruckte Versionen unterliegen nicht dem Änderungsdienst