

Formular | Produktspezifikation [de] / product specification [en]

Produktbezeichnung / Product name
SMP MH Basic

Variantenname/Nr. / Reference name/No:	SMP-MH-Basic	Revision Spezifikation / Document version:	02
		Gültig ab (TT/MM/JJJJ) / valid from (dd/mm/yyyy):	22.10.2021

1.	Allgemeine Angaben zum Produkt / General product information		
1.1	Bezeichnung des Lebensmittels gemäß Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 / Name of the food in accordance with Regulation (EU) No 1169/2011:	Magermilchpulver / Skimmed milk powder	
1.2	Verwendungszweck / Intended use: Aber nicht geeignet / But not suitable: Aber nicht geeignet / But not suitable:	zur Weiterverarbeitung in Handwerk oder Industrie als Rohstoff oder Zutat / for further processing in craft or industry as a raw material or ingredient für Verbraucher mit abnormaler Immunfunktion (z.B. bestimmte Allergien)/mit bestimmten Nahrungsmittelunverträglichkeiten / for consumer with abnormal immune function (e.g. specific allergies)/with specific food intolerances als alleinige Nahrung für Säuglinge unter 12 Monaten / as a sole food for infants under 12 months	

2.	Produktspezifische Angaben / Specific product information		
2.1	Produktbeschreibung / Product description:	Magermilchpulver mit 4% Wassergehalt, hergestellt aus pasteurisierter Magermilch, standardisiert, sprühgetrocknet, medium heat-Erhitzung. / Skimmed milk powder with 4% water content, produced from pasteurized skimmed milk, standardized, spray-dried, medium heat.	
2.2	Herstellungsverfahren / Description of production process:	Rohmilch separieren, Magermilch pasteurisieren, standardisieren, medium heat erhitzen, eindampfen, sprühtrocknen, bei Bedarf zwischenlagern, abfüllen. / Raw milk separating, skimmed milk pasteurization, standardization, medium heat heating, evaporation, spray-drying, intermediate storage when needed, packaging.	

3.	Sensorische Beschreibung / Organoleptical description		
3.1	Aussehen / Appearance:	pulverförmig, weißlich bis cremefarben / powdered, whitish to slightly yellow	
3.2	Geschmack / Taste:	unverfälscht rein / pure, no off-taste	
3.3	Geruch / Smell:	unverfälscht rein / characteristic, pure, no off-odour	
3.4	Konsistenz/Textur / Consistency/Texture:	freifließendes Pulver, gleichmäßige Struktur, mögliche Klümpchen zerfallen unter leichtem Druck / free flowing powder, uniform structure, small lumps will crumble under slight pressure	

4.	Deklaration der einzelnen Zutaten / Declaration of ingredients	
4.1	Zutaten / Ingredients:	Magermilch. / skimmed milk.
4.2	Für dieses Produkt ist nach deutschem und EU Kennzeichnungsrecht kein Zutatenverzeichnis erforderlich. / According to the German and EU food labelling legislation this product requires no list of ingredients.	
4.3	Informationen zu Stoffen oder Erzeugnissen gemäß Anhang II der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 und ggf. mögliche und unbeabsichtigte Einträge von diesen sind unter Punkt 7 angegeben. / Information about substances or products referred to annex II of the Regulation (EU) No 1169/2011 and where appropriate possible and unintentional presence thereof are specified under point 7.	
4.4	Besondere zusätzliche Angaben gemäß Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 Art. 10 Abs. 1 / Additional specific information in accordance with Regulation (EU) No 1169/2011 Art. 10, para. 1:	-

5.	Durchschnittliche Nährwertangaben [Verordnung (EU) Nr. 1169/2011] / Average nutrition information [Regulation (EU) No 1169/2011]		
	Energie / Energy (kJ)	1511	
	Energie / Energy (kcal)	356	
	Fett / Fat (g)	0,60	
	davon gesättigte Fettsäuren / of which saturates (g)	0,40	
	davon einfach ungesättigte Fettsäuren / of which mono-unsaturates (g)	0,15	
	davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren / of which polyunsaturates (g)	0,02	
	davon Trans-Fettsäuren / of which trans fat (g)	0,02	
	Kohlenhydrate / Carbohydrate (g)	55,2	
	davon Zucker / of which sugars (g)	55,2	
	Eiweiß / Protein (g)	32,4	
	Salz / Salt (g)	1,30	

Produktbezeichnung / Product name					
SMP MH Basic					

6.	Produktspezifische Parameter / Specific product parameters				
6.1	Chemisch-physikalische Parameter / chemical-physical parameters:	Einheit / Unit:	Min:	Max:	Referenzmethode oder validierte Alternativmethode / Reference method or validated alternative method:
	Wassergehalt (Milchpulver) / Moisture content (dried milk)	%		4,0	DIN EN ISO 5537 / § 64 LFGB L 02.07-20
	Fettgehalt absolut (Milchpulver) / Absolute fat content (dried milk)	%		1,0	DIN EN ISO 1736 / § 64 LFGB L 02.07-15
	Eiweiß in fettfreier Trockenmasse / Protein in fat-free dry matter (N x 6,38)	%	34,0		DIN EN ISO 8968-1 / § 64 LFGB L 01.00-10/1
	Asche / Ash	%		8,1	DIN 10477 / § 64 LFGB L 02.00-27
	pH-Wert / pH-value		6,4	6,8	VDLUFA VI C 8.2
	Reinheitsgrad / Scorched particles		A	B	ADPI Bull. 916; VDLUFA VI C 26.3
	Molkenproteinindex (MPI) / Whey protein nitrogen index (WPNI)	mg N/g	1,51	5,99	ADPI; VDLUFA C 13.7
	Phosphatase Nachweis / Phosphatase test			neg.	VDLUFA VI C 13.3.2
	Titrierbare Säure (als Milchsäure, Milchpulver) / Titratable acidity (as lactic acid; dried milk)	%		0,15	ADPI Bull. 916; GEA Niro A 19 a
	Löslichkeitsindex (Milchpulver) / Solubility index	ml		1,0	ADPI Bull. 916

6.2	Mikrobiologische Parameter / Microbiological parameters:	Einheit (KbE) / Unit (cfu):	Grenzwert / Limit value:	Referenzmethode oder validierte Alternativmethode / Reference method or validated alternative method:
	Gesamtkeimzahl (GKZ) / Total bacterial count (TBC)	/1g	10.000	DIN EN ISO 4833
	Enterobacteriaceae (quantitative)	/1g	10	DIN EN ISO 21528-2 / § 64 LFGB L 00.00-133/2
	Hefen / Yeasts	/1g	10	ISO 6611 / IDF 94
	Schimmelpilze / Moulds	/1g	10	ISO 6611 / IDF 94
	Bacillus cereus (Lebensmittel, Futtermittel; 30°C) / Bacillus cereus (food, animal feeding stuffs; 30°C)	/1g	100	DIN EN ISO 7932 / § 64 LFGB L 00.00-33
	E. coli / Escherichia coli	/1g	neg.	DIN ISO 16649-2 / § 64 LFGB L 00.00-132/2
	Staphylokokken, koag.pos. / Staphylococci, coag. pos.	/1g	<10	DIN EN ISO 6888-1 / DIN EN ISO 6888-2 / § 64 LFGB L 00.00-55/56
	Salmonellen / Salmonella	/750g	neg.	DIN EN ISO 6579 / § 64 LFGB L 00.00-20
	Listeria monocytogenes (qualitative)	/25g	neg.	DIN EN ISO 11290-1 / § 64 LFGB L 00.00-32/1

7.	Relevante Stoffe oder Erzeugnisse gemäß Anhang II der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 in der aktuell gültigen Fassung / Relevant substances or products according to annex II of Regulation (EU) No 1169/2011 in the currently valid version		
	enthalten in / included in:	kann unbeabsichtigt enthalten sein / may contain unintentional:	
7.1	Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschl. Laktose) / Milk and products thereof (including lactose):	Magermilch / skimmed milk nicht relevant / not relevant	
7.2	Gegebenenfalls empfohlener Hinweis bzgl. möglicher unbeabsichtigter Allergeneinträge* / If applicable: recommended information regarding possible unintentional presence of allergens*	-	
* Hinweis: unbeabsichtigte Allergeneinträge, die nach interner HACCP-Analyse bzw. entsprechend der spezifizierten Angaben der Vorlieferanten nicht vollständig ausgeschlossen werden können. / Information: unintentional presence of allergens, which cannot be fully excluded according to internal HACCP-analysis or to the specified information of our suppliers.			

8.	Eignung für besondere Ernährungsformen / Suitability for specific forms of nutrition	
8.1	Vegetarisch / Vegetarian Keine fleisch- und/oder fischhaltigen Zutaten. / No meat and/or fish-based ingredients.	geeignet / suitable

Produktbezeichnung / Product name			
SMP MH Basic			

9.	Weitere Angaben / Further details		
9.1	Sonstiges / Further information:	Die Inhalte dieser Spezifikation entsprechen unserem Kenntnisstand zum Zeitpunkt der Erstellung. Ab Gefahrenübergang ist der Kunde für die Einhaltung jeglicher Rechtsvorschriften verantwortlich. / The content of this specification corresponds to our level of knowledge at the time of creation. From the transfer of risk the customer is responsible for compliance with any legislation.	
9.2	Produktionsort & IKZ / Production site & health mark:	Zeven - DE NI 010 EG Beesten - DE NI 10250 EG	Hohenwestedt - DE SH 027 EG
9.3	Lager- und Transportbedingungen / conditions for storage and transport	Es wird eine kühle und trockene Lagerung ohne direkten Lichteinfluss empfohlen. Dabei sollten Temperaturen von 35°C langfristig nicht überschritten werden. / A cool and dry storage without direct exposure to light is recommended. Temperatures should not exceed 35°C in the long term.	

10.	Kontaminanten und Rückstände / Contaminants and residues		
	Die gesetzlich festgelegten Richt- und Höchstwerte für Rückstände, Kontaminanten, Schwermetalle und Mykotoxine werden eingehalten. Dies sind insbesondere Verordnung (EG) Nr. 396/2005 über Höchstgehalte an Pestizidrückständen in oder auf Lebensmitteln pflanzlichen und tierischen Ursprungs, die Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 zur Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln, die Kontaminanten Verordnung und die Rückstandshöchstmengen Verordnung - jeweils in der aktuell gültigen Fassung. / Guidance levels and maximum levels defined by law for residues, contaminants, heavy metals and mycotoxines are complied with. These are especially the Regulation (EC) No 396/2005 on maximum residue levels of pesticides in or on food and feed of plant and animal origin, the Regulation (EC) No 1881/2006 setting maximum levels for certain contaminants in foodstuffs, the German Regulation of limitation of contaminants in foodstuffs and the German Regulation of maximum levels of residues in foodstuffs - all in their currently valid versions.		

11.	GVO-Status / GMO-status		
	Das oben beschriebene Produkt ist gemäß den Verordnungen (EG) Nr.1829/2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel und (EG) Nr. 1830/2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen (GVO) kein genetisch verändertes Lebensmittel und/oder enthält keine aus GVO hergestellten Lebensmittel, Zusatzstoffe oder Aromastoffe. Ausgenommen hiervon sind zufällige oder technisch nicht vermeidbare Kontaminationen von in der EU zugelassenem GVO-Material bis zu einem Schwellenwert von 0,9%. Dementsprechend ist das Produkt nach der genannten Gesetzgebung nicht kennzeichnungspflichtig. / According to Regulation (EC) No 1829/2003 on genetically modified food and feed and (EC) No 1830/2003 concerning the traceability and labelling of genetically modified organisms (GMO), the product described above is not genetically modified and/or does not contain foodstuffs, additives or flavours made out of GMO. Adventitious or technically unavoidable contamination of GMO-material authorised in the EU up to a marginal value of 0.9% is excluded. Therefore, the article does not have to be labelled in accordance with the above mentioned legislation.		

12.	Lebensmittelsicherheit / Food safety		
	Das Unternehmen hat ein Qualitätsmanagementsystem implementiert, das unter anderem die Anforderungen eines nach GFSI (Global Food Safety Initiative) anerkannten Standards erfüllt. Im Rahmen der Sorgfaltspflicht unterliegen sowohl die Prozesse als auch die Endprodukte einer ständigen Kontrolle durch die Qualitätssicherung. Das Unternehmen verfügt über ein Rückverfolgbarkeitssystem, welches die Produktions-Chargen auf der Grundlage der Anforderungen der EU-Basis Verordnung 178/2002 identifizieren kann. / The company has implemented a quality management system which complies, inter alia, to the requirements of GFSI (Global Food Safety Initiative) recognized standards. Within the framework of due diligence, both the processes as well as the final products are subject to a regular monitoring by the quality control. The company disposes of a traceability system which can identify the production-lots on the basis of the requirements of the EU Food Safety Regulation 178/2002.		

13.	Lebensmittelrechtlicher Status / Food regulatory status		
	Das Produkt entspricht den Anforderungen der EU-Basis Verordnung 178/2002 und dem Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB). Es werden die Anforderungen der jeweils aktuellen einschlägigen Bestimmungen des europäischen und deutschen Rechtes eingehalten. DMK Produkte werden auf der Grundlage der Guten Herstellungspraxis, der Guten Hygienepaxis sowie der Guten Laborpraxis hergestellt, geprüft und vertrieben. / The product complies with the requirements of the EU Food Safety Regulation 178/2002 and the German Food and Feed code (LFGB). The requirements of the current relevant regulations of European and German are respected. DMK products are manufactured, monitored and distributed on the basis of the Good Manufacturing Practice, Good Hygiene Practice as well as Good Laboratory Practice.		

14.	Verpackungen / Packaging		
	Konformitätserklärungen gemäß Verordnung (EU) Nr. 10/2011 über Lebensmittelkontaktmaterialien aus Kunststoff liegen zu den eingesetzten Primärpackstoffen vor. / Declarations of compliance according to the Regulation (EU) No 10/2011 on plastic food contact material of the applied primary packaging are available.		

15.	Allgemeines / General remarks		
	Die aufgeführten Informationen basieren auf dem Wissensstand zum Zeitpunkt des Ausgabedatums. Die Angaben sind den natürlichen und produkttechnischen Schwankungen unterworfen. Das Unternehmen behält sich prinzipiell Änderungen im Hinblick auf eine Produktverbesserung oder Änderungen im Produktionsprozess vor. / This information is based on the state of knowledge at the date of issue. The details are subject to the natural and technological fluctuations. The company reserves the right to general changes, in relation to product improvements or changes in the manufacturing process.		

	Diese Produktspezifikation ist elektronisch freigegeben und daher ohne Unterschrift gültig. / This product specification is approved electronically and therefore valid without signature.		
--	---	--	--

DMK Deutsches Milchkontor GmbH • Industriestraße 27 • 27404 Zeven
Tel: +49 4281 72-0 • Fax: +49 4281 72-58297 • info@dmk.de