

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

Produktbezeichnung / Product name
Sour Cream / sour cream

Variante/Nr. / Reference name/No:	-
--------------------------------------	---

Revision Spezifikation / Document version:	03
Gültig ab (TT/MM/JJJJ) / valid from (dd/mm/yyyy):	29.02.2024

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: Verwendungszweck / Intended use: Primäre Verbraucher/Zielgruppen / Primary consumer groups/target groups: Aber nicht geeignet / But not suitable:
	Creme aus Speisequarkzubereitung und Mayonnaise, mit Kräutern und Gewürzen / Cream of curd product and mayonnaise with herbs and spices Lebensmittel zum allgemeinen Verzehr / food for normal consumption Allgemeiner Verbraucher / generally consumer 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

2. Produktspezifische Angaben / Specific product information	
2.1	Produktbeschreibung / Product description: Herstellungsverfahren / Description of production process:
	Creme aus Speisequarkzubereitung und Mayonnaise, mit Kräutern und Gewürzen / Cream from curd product and mayonnaise, with herbs and spices. Herstellen der Speisequarkzubereitung, Zugabe der Mayonnaise und weiteren Zutaten, mischen, abfüllen, kühlen. / Producing the curd product, adding the mayonnaise and further ingredients, mixing, filling, cooling.

3. Sensorische Beschreibung / Organoleptical description	
3.1	Aussehen / Appearance:
3.2	Geschmack / Taste:
3.3	Geruch / Smell:
3.4	Konsistenz/Textur / Consistency/Texture:
	milchigweißer bis rahmgelber Farbton, mit Sichtkräutern & -gewürzen / milky white to creamy yellow colour, with visible herbs and spices mildsauer, arttypisch würzig / mild sour, typical spicy mildsauer, arttypisch würzig / mild sour, typical spicy Teig gleichmäßig weich bis pastenartig mit Sichtkräutern & -gewürzen / smooth to pasty, with visible herbs and spices

4. Deklaration der einzelnen Zutaten gm. Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 / Declaration of ingredients in accordance with Regulation (EU) No. 1169/2011	
4.1	Zutaten / Ingredients:
	SPEISEQUARK, SAHNE, JOGHURTERZEUGNIS , 2,0% Mayonnaise (Rapsöl, EIGELB , Wasser, Zucker, Branntweinessig, Speisesalz), Branntweinessig, Speisesalz, Zwiebeln, Petersilie, Schnittlauch. / CURD, CREAM, YOGURT product, 2,0% mayonnaise, (rape oil, EGG yolk, water, sugar, brandy vinegar, salt), brandy vinegar, salt, onions, parsley, chives.
4.2	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.
4.3	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:
	-

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

Produktbezeichnung / Product name
Sour Cream / sour cream

5.	Durchschnittliche Nährwertangaben [Verordnung (EU) Nr. 1169/2011] / Average nutrition information [Regulation (EU) No 1169/2011]	pro 100g / per 100g	
	Energie / Energy (kJ)	601	
	Energie / Energy (kcal)	144	
	Fett / Fat (g)	10,3	
	davon gesättigte Fettsäuren / of which saturates (g)	6,1	
	Kohlenhydrate / Carbohydrate (g)	3,7	
	davon Zucker / of which sugars (g)	3,7	
	Eiweiß / Protein (g)	8,7	
	Salz / Salt (g)	1,10	

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:
	Fettgehalt absolut (Mopro)	Absolute fat content (milk products)	%	10,0	11,0	DIN EN ISO 7208 / §64 LFGB L 01.00-38
	pH-Wert	pH-value		4,3	4,7	VDLUFA VI C 8.2 / NEN 3775

6.2	Mikrobiologische Parameter:	Microbiological parameters:	Einheit (KbE) / Unit (cfu):	Grenzwert / Limit value:	Referenzmethode oder validierte Alternativmethode / Reference method or validated alternative method:
	Enterobacteriaceae (quantitative)	Enterobacteriaceae (quantitative)	/1g	<10	DIN EN ISO 21528-2 / § 64 LFGB L 00.00-133/2
	Hefen	Yeasts	/1g	<100	ISO 6611
	Schimmelpilze	Moulds	/1g	<100	ISO 6611
	Listeria monocytogenes (qualitative)	Listeria monocytogenes (qualitative)	/25g	<i>nicht nachweisbar / not detectable</i>	DIN EN ISO 11290-1 / § 64 LFGB L 00.00-32/1
	Salmonellen	Salmonella	/25g	<i>nicht nachweisbar / not detectable</i>	DIN EN ISO 6579-1 / § 64 LFGB L 00.00-20

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

Produktbezeichnung / Product name	
Sour Cream / sour cream	

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):	Speisequark, Sahne/ curd, cream	nicht relevant / not relevant
	Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse / Eggs and products thereof:	Eigelb	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	<p>Vegetarisch / Vegetarian Definition nach deutscher VSMK 2016: Kein Zusatz/Verwendung von tierischen Bestandteilen (ausgenommen Milcherzeugnisse, Kolostrum, Eier, Bienenhonig/-wachs, Propolis, Wollfett/Lanolin von lebenden Schafen). Unbeabsichtigte Einträge, die nicht dieser Definition entsprechen, werden toleriert soweit diese trotz geeigneter Vorkehrungen bei Einhaltung der guten Herstellungspraxis technisch unvermeidbar sind. / Definition according to the conference of the German consumer protection ministers 2016: No addition/use of animal components (except milk, colostrum, eggs, bee honey, -wax, propolis or wool grease/lanolin derived from the wool of living sheep). Unintended presence of products which do not comply with the definition are tolerated if they are technically unavoidable, despite appropriate precautions being taken in compliance with good manufacturing practices.</p>	geeignet / suitable
8.2	<p>Vegan / Vegan Definition VSMK 2016: Kein Zusatz/Verwendung von tierischen Bestandteilen. Unbeabsichtigte Einträge, die nicht dieser Definition entsprechen, werden toleriert soweit diese trotz geeigneter Vorkehrungen bei Einhaltung der guten Herstellungspraxis technisch unvermeidbar sind. / Definition according to the conference of the German consumer protection ministers 2016: No addition/use of animal components. Unintended presence of products which do not comply with the definition are tolerated if they are technically unavoidable, despite appropriate precautions being taken in compliance with good manufacturing practices.</p>	ungeeignet / unsuitable

9. Weitere Angaben / Further details							
9.1	<i>Anteile einzelner wertbestimmender Komponenten / Percentage of individual determinant components</i>						
	<table border="1"> <tr> <td>Mayonnaise</td> <td>2%</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	Mayonnaise	2%				
Mayonnaise	2%						
9.4	<i>Produktionsort & IKZ / Production site & health mark</i>	Zeven - DE NI 010 EG					
9.5	<i>Lager- und Transportbedingungen / conditions for storage and transport</i>	max. +8°C					

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

Produktbezeichnung / Product name	
Sour Cream / sour cream	
10. Kontaminanten und Rückstände / Contaminants and residues:	Die gesetzlich festgelegten Richt- und Höchstwerte für Rückstände, Kontaminanten, Schwermetalle und Mykotoxine werden eingehalten. Dies sind insbesondere die Verordnung (EU) 2023/915 über Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln , die Kontaminanten Verordnung und die Rückstandshöchstmengen Verordnung, sowie die Richtlinie 2006/125/EG über Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder bzw. die deutsche DiätV - 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 (EU) 2023/915 on maximum levels for certain contaminants in food , the German Regulation of limitation of contaminants in foodstuffs and the German Regulation of maximum levels of residues in foodstuffs as well as the Directive 2006/125/EC on processed cereal-based foods and baby foods for infants and young children respectively the German Regulation on dietetic food - 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, sowie insbesondere der deutschen Diätverordnung, der Verordnung (EU) Nr. 609/2013 über Lebensmittel für spezielle Verbrauchergruppen und der Richtlinie 2006/125/EG über Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder eingehalten. / 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 law, in particular the German Regulation on dietetic food, the Regulation (EU) No 609/2013 on foods for specific groups and the Directive 2006/125/EC on processed cereal-based foods and baby foods for infants and young children 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**

Archivierung ausgefülltes Formular: 8 Jahre, im SAP/DVS

DER QUARK FÜR PROFIS

Überzeugende Produktlösungen vom Erfinder des industriellen Kräuterquarks



NEU



Deine Vorteile:

- ✓ Einfache und schnelle Zubereitung
- ✓ Richtige Sortenvielfalt für vielfältige Anwendungsbereiche

Artikel

Artikel-Nr.	22316	22916	22917
Sorten	MILRAM FrühlingsQuark	MILRAM Sour Cream	MILRAM PaprikaQuark
GTIN Verbrauchereinheit (VE)	4036300223166	4036300229168	4036300229175
Abrechnungseinheit		1 Eimer	
Gewicht je Einheit		3 kg	
Lagertemperatur		max. +8 °C	
Restlaufzeit bei Anlieferung		16 Tage	

Eimer

Durchmesser × Höhe in mm	227 × 125
Bruttogewicht in kg	3,2

Palette

Eimer pro Palette	126
Anzahl Lagen / Eimer pro Lage	7 / 18
Länge × Breite × Höhe in mm	1200 × 800 × 1032
Bruttogewicht in kg	403,2*

Nährwertangaben: 100 g enthalten durchschnittlich

	22316	22916	22917
Energie in kJ (kcal)	591 (142)	601 (144)	534 (128)
Fett in g	10	10,3	8,2
> davon gesättigte Fettsäuren in g	6,9	6,1	5,7
Kohlenhydrate in g	3,7	3,7	5,2
> davon Zucker in g	3,7	3,7	4,6
Eiweiß in g	8,8	8,7	7,9
Salz in g	0,75	1,10	0,95