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

Produktbezeichnung / Product name
Speisequark 20% Fett i. Tr. / Curd 20% fat in D.M.

Variantenname/Nr. / Reference name/No:	

Revision Spezifikation / Document version:	05
Gültig ab (TT/MM/JJJJ) / valid from (dd/mm/yyyy):	07.04.2022

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:	Speisequark 20% Fett i. Tr. /Curd 20% fat in D.M.
1.2	Verwendungszweck / Intended use:	Lebensmittel zum allgemeinen Verzehr / food for normal consumption
1.3	Primäre Verbrauchergruppen/Zielgruppen / Primary consumer groups/target groups: Aber nicht geeignet / But not suitable:	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:	Speisequark, hergestellt aus entrahmter Milch und Sahne, die mittels anerkannter Erhitzungsverfahren behandelt wurden, und unter Verwendung von lebensmittelrechtlich zugelassenen Milchsäurebakterien und mikrobiellem Lab. / Curd, made of skimmed milk and cream by the use of lactic acid cultures and microbial rennet.
2.2	Herstellungsverfahren / Description of production process:	Rohmilch separieren, Sahne und Magermilch erhitzen, Thermoquarkverfahren unter Verwendung von entrahmter Milch, kühlen, vermischen mit Sahne, abfüllen und kühlen./ Raw milk separating, cream and skimmed milk heating, Thermo-quark method using skimmed milk, cooling, mixing with cream, packaging and cooling.

3.	**Sensorische Beschreibung / Organoleptical description**	
3.1	Aussehen / Appearance:	milchigweiße bis rahmgelbe Quarkmasse / milky white to creamy yellow curdmass
3.2	Geschmack / Taste:	rein, mildsauer / pure, mildly sour
3.3	Geruch / Smell:	rein, mildsauer / pure, mildly sour
3.4	Konsistenz/Textur / Consistency/Texture:	pastenartig / pasty

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:	**Magermilch**, **Sahne**, Milchsäurebakterien, mikrobielles Lab. / **Skimmed milk**, **cream**, lactic acid cultures, microbial rennet.
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:	-

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

Produktbezeichnung / Product name
Speisequark 20% Fett i. Tr. / Curd 20% fat in D.M.

5.	Durchschnittliche Nährwertangaben [Verordnung (EU) Nr. 1169/2011] / Average nutrition information [Regulation (EU) No 1169/2011]	pro 100g / per 100g	
	Energie / Energy (kJ)	405	
	Energie / Energy (kcal)	97	
	Fett / Fat (g)	4,3	
	davon gesättigte Fettsäuren / of which saturates (g)	3,0	
	Kohlenhydrate / Carbohydrate (g)	3,7	
	davon Zucker / of which sugars (g)	3,7	
	Eiweiß / Protein (g)	10,3	
	Salz / Salt (g)	0,10	

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:
	Trockenmasse (Mopro) / Total solids content (milk products)	%	20,0	-	ISO 6731
	Eiweißgehalt / Protein content (N x 6,38)	%	10,5	11,0	DIN EN ISO 8968-1 bzw. DIN EN ISO8968-2 / § 64 LFGB L 01.00-10/1 bzw. § 64 LFGB L 01.00-10/2
	pH-Wert / pH-value		4,4	4,7	VDLUFA VI C 8.2
	Fettgehalt absolut (Käse) / Absolute fat content (cheese)	%	4,0	4,6	DIN EN ISO 1735 / § 64 LFGB 03.00-8
	Fett i.Tr. / Fat in dry matter	%	20,0	-	berechnet / calculated

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)	/1g	<10	DIN EN ISO 21528-2 / § 64 LFGB L 00.00-133/2
	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
	Listeria monocytogenes (qualitative)	/25g	nicht nachweisbar/ not detectable	DIN EN ISO 11290-1 / § 64 LFGB L 00.00-32/1
	Salmonellen / Salmonella	/25g	nicht nachweisbar/ not detectable	DIN EN ISO 6579 / § 64 LFGB L 00.00-20
	Hefen / Yeasts	/1g	<100	ISO 6611 / IDF 94
	Schimmelpilze / Moulds	/1g	<100	ISO 6611 / IDF 94

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

Produktbezeichnung / Product name
Speisequark 20% Fett i. Tr. / Curd 20% fat in D.M.

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 / curd	-
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** 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.	geeignet / suitable
8.2	**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.	ungeeignet / unsuitable

9.	**Weitere Angaben / Further details**		
9.1	Sonstiges / Further information:	Kunden- und länderspezifische Abweichungen zwischen DMK Spezifikation und Deklaration sind möglich, sofern sie im empfohlenen Toleranz- und/oder DMK-Spezifikationsbereich liegen und nicht zu einer Irreführung des Verbrauchers/Kunden führen. Im Falle von vertraglich vereinbarten Kundenspezifikationen, sind diese als maßgebend anzusehen. Customer and country-specific deviations between the DMK specification and the declaration are possible, provided they are within the recommended tolerance- and / or DMK specification range and do not mislead the consumer / customer. In the case of contractually agreed customer specifications, these are to be regarded as decisive.	
9.2	Produktionsort & IKZ / Production site & health mark:	Zeven - DE NI 010 EG	
9.3	Lager- und Transportbedingungen / conditions for storage and transport	max. +8 °C	

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

Produktbezeichnung / Product name
Speisequark 20% Fett i. Tr. / Curd 20% fat in D.M.

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 Hygienepraxis 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

Archivierung ausgefültes Formular: 8 Jahre, im SAP/DVS