



SPRÜH-VOLLMILCHPULVER 26% medium heat
Whole Milkpowder 26% medium heat

Spez.Nr.: 02
Ausgabe: 10/2015
Seite 1 von 3

1. BESCHREIBUNG
/ DESCRIPTION

Sprüh-Vollmilchpulver 26 %, medium-heat, wird aus pasteurisierter Vollmilch durch schonenden Wasserentzug im Sprühtrocknungsverfahren hergestellt.
/ Whole Milkpowder 26%, medium-heat, is made of pasteurized whole milk through smoothly dehydration by spray-drying.

Rekonstituierung: 1 Teil Vollmilchpulver / ca. 8 Teile H₂O (~3,25% Fett)
/ Reconstitution: 1 part Whole Milkpowder / appr. 8 parts water (~3,25% fat)
Deklarationsempfehlung: Milchpulver oder Vollmilchpulver
/ Declaration recommendation: Whole Milkpowder

2. SENSORISCHE ANFORDERUNGEN
/ SENSORY REQUIREMENTS

	WERT / VALUE	METHODE / METHOD
--	--------------	------------------

- | | | |
|---|--|-------------------|
| 2.1. Aussehen
/ Appearance | weiß bis leicht creme,
frei fließend
white/cream coloured powder
free flowing | FIL/IDF 99 A:1997 |
| 2.2. Geruch und
Geschmack
/ Smell and taste | typisch nach Milch
frisch, milchig, leicht süß
typical, milky, fresh, slightly sweet | |

3. CHEMISCHE ANFORDERUNGEN
/ CHEMICAL REQUIREMENTS

- | | | |
|--------------------------|------------|------------------|
| 3.1 Fett
/ Fat | min. 26 % | Gerber Teichert |
| 3.2 Protein (N x 6,38) | 25 - 28 % | N n.Kjeldahl |
| 3.3 Wasser
/ Moisture | max. 3,5 % | ISO 5537 |
| 3.4 pH (1:10) | 6,4 - 6,9 | modif. n. Morres |

4. PHYSIKALISCHE ANFORDERUNGEN
/ PHYSICAL REQUIREMENTS

- | | | |
|--------------------------------------|--------|---------------|
| 4.1 Reinheit
/ Scorched Particles | min. B | ADPI 916:2002 |
|--------------------------------------|--------|---------------|



SPRÜH-VOLLMILCHPULVER 26% medium heat
Whole Milkpowder 26% medium heat

Spez.Nr.: 02
Ausgabe: 10/2015
Seite 2 von 3

5. MIKROBIOLOGISCHE ANFORDERUNGEN
/ MICROBIOLOGICAL REQUIREMENTS

5.1.	Gesamtkeimzahl / TVC	< 10.000 / g	ISO 4833
5.2	Enterobakterien / Enterobacteria	neg. / 0,1 g	ISO 21528-1
5.3	E. Coli	neg. / g	§64 LFGB
5.4	Hefen und. Schimmel / Yeast and Molds	< 50 / g	ISO 21527-1
5.5	Salmonellen / Salmonella	neg. / 250 g	ISO 6579

6. LEBENSMITTELRECHTLICHE ANFORDERUNGEN
/ FOOD LAW REQUIREMENTS

Das Produkt entspricht den österreichischen und EU-lebensmittelrechtlichen Bestimmungen in der jeweils gültigen Fassung.
/ According to Austrian and EC regulations in the currently valid versions.

7. GMO-STATUS

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 Vollmilchpulver keine Gentechnik-Kennzeichnungspflicht.

/ According to 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 obligation for Whole Milkpowder produced from Alpi.

8. HALTBARKEIT
/ SHELF LIFE

Bei trockener Lagerung und nicht über Raumtemperatur, in original verschlossener Verpackung: 9 Monate.

/ At dry storage, not over room temperature, in originally closed package: 9 months



SPRÜH-VOLLMILCHPULVER 26% medium heat
Whole Milkpowder 26% medium heat

Spez.Nr.: 02
Ausgabe: 10/2015
Seite 3 von 3

9. VERPACKUNG
/ PACKAGING

Mehrfach-Papiersack mit PE-Innensack, 25 kg
Andere Verpackung nach Vereinbarung möglich.
Entspricht den aktuellen lebensmittelrechtlichen Anforderungen gemäß
VO (EU) 1935/2004, VO (EU) 10/2011 und VO (EU) 1895/2005.
/ Multifold paper bags with poly-innerlayer, 25 kg net weight.
Other packaging available by agreement (big bag). According to the current food law requirements
Regulation (EC) No 1935/2004, (EC) 10/2011 and (EC) 1895/2005.

10. NÄHRWERTANGABEN (Big 7) pro 100g Trockenmasse (Durchschnittswerte):
/ **NUTRITIONAL DATA (Big 7):** average values per 100g dry material

Energie:	2040 kJ, 487 kcal	
/ Energy		
Eiweiß:	25 g	
/ Protein		
Kohlenhydrate:	37 g	
/ Carbohydrates		
davon Zucker:	37 g	
/ of which sugars		
Fett:	26 g	
/ Fat		
davon gesättigte Fettsäuren:	17 g	
/ of which saturated		
Ballaststoffe:	0 g	
/ Dietary Fibre		
Salz (NaCl):	0,7 g	
/ Salt (NaC)		
Natrium:	0,3 g	
/ Sodium		
einfach-ungesättigte Fettsäuren:		6 g
/ mono-unsaturated fatty acids		
mehrfach-ungesättigte Fettsäuren:		0,6 g
/ poly-unsaturated fatty acids		
natürliche Transfettsäuren:		1 g
/ natural trans fatty acids		
Cholesterin:		0,09 g
/ Cholesterol		
BE		3,1

Werte können durch Jahreszeit, Viehrasse und Fütterung differieren. / Values can vary due to season, cow's race and feeding

11. ENTHALTENE ALLERGENE (gemäß VO (EU) 1169/2011):
/ **Contained Allergens (according Regulation (EC) 1169/2011):**

Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
/ Milk and products thereof (including Lactose)

Für weitere Auskünfte stehen wir gerne zur Verfügung:

For further information, please feel free to contact us:

Alpi Milchverarbeitungs und Handels GmbH & Co. KG.
Molkereistraße 1
A-4910 Ried

Telefon: 0043(0)7752 85914-0

Fax: 0043(0)7752 89750
Verkauf: office@alpi.at
QS: stefan.reiter@alpi.at