PRODUKT

MILCHZUCKER 500 g

1. Bezeichnung des Lebensmittels (Verkehrsbezeichnung)

Milchzucker Arzneibuchqualität

2. Produktbeschreibung

Milchzucker wird wie Zucker in Getränke eingerührt und zum dezenten Süßen von Speisen wie Joghurt und Müsli verwendet. Seine Süßkraft ist geringer als die des normalen Haushaltszuckers.

Milchzucker trägt seit Generationen zur Verbesserung des Wohlbefindens bei. Milchzucker wird im Dünndarm zum Teil durch das körpereigene Enzym Lactase in die Einzelbausteine Glukose und Galaktose zerlegt. Dies geschieht relativ langsam, so dass ein Teil des Milchzuckers bis in den Dickdarm gelangen kann. Im Dickdarm sind spezielle Bakterien dazu befähigt, den Milchzucker zu verschiedenen Stoffen abzubauen. Dadurch wird das Wachstum dieser Bakterien angeregt und es entsteht ein saures Milieu. Die verschiedenen Abbauprodukte setzen körpereigene Prozesse in Gang, wodurch letztlich die Darmbewegung verstärkt in Gang kommt. Milchzucker kann somit erfahrungsgemäß leicht abführend wirken.

Dosierempfehlung:
Kinder ab 1 Jahr: 1-2 Teelöffel (TL) = 5 - 10g
Jugendliche und Erwachsene: 4 Esslöffel (EL) = 40 g

Empfohlene Verzehrmenge über den Tag verteilt einnehmen.

3. Produktzusammensetzung

3.1 Zutaten

Gemäß gesetzlicher Regelung keine zu deklarierenden Zutaten

3.2 Kenntlichmachung gemäß § 9 Zusatzstoffzulassungsverordnung

- nicht erforderlich

Gültig ab: 28.03.2014

	Prüfung			Genehmigung
Datum	19.03.2014	19.03.2014	20.03.2014	28.03.2014
Elektronische Unterschrift	Josef Bock, Sales	Stefan Dreiheller, Regulatory Affairs	Klothilde Wimmer, QC	Gabriele Mueller, QA/QM
Datum	24.03.2014			
Elektronische Unterschrift	Markus Zimmer, QC			

3.3 Nährwertangaben

gemäß relevanter gesetzlicher Regelungen der EU und Deutschlands in der jeweils gültigen Fassung

	pro 100 g		pro 10 g		pro 40 g	
Energie	1617 380	kJ kcal	162 38	kJ kcal	647 152	kJ kcal
Fett	0	g	0	g	0	g
davon gesättigte Fettsäuren	0	g	0	g	0	g
Kohlenhydrate	95	g	9,5	g	38	g
davon Zucker	95	g	9,5	g	38	g
Eiweiß	0,1	g	0	g	0	g
Salz	0	g	0	g	0	g

4. Qualitätsstandards

4.1 Sensorische Eigenschaften

Aussehen	weißes oder fast weißes Pulver
Geruch	geruchlos
Geschmack	süßlich

4.2 Chemisch-physikalische Eigenschaften

Arzneibuchqualität

4.3 Mikrobiologische Eigenschaften

Arzneibuchqualität

5. Allergen-Information

Grundlage ist die Verwendung von Zutaten gemäß gesetzlicher Regelungen der EU und Deutschlands

Ja	Nein	Allergen
	X	Glutenhaltige Getreide*
	X	Krebstiere *
	X	Eier*
	X	Fische*
	X	Erdnüsse *
	X	Sojabohnen *
X		Milch* (inkl. Laktose)

Ja	Nein	Allergen
	X	Nüsse*
	X	Sellerie*
	X	Senf*
	X	Sesamsamen*
	X	Schwefeldioxid und Sulfite
	X	Lupinen*
	X	Weichtiere*

* und daraus hergestellte Erzeugnisse

6. Lagerung / Transport

- Sauber, trocken, Verpackung unbeschädigt
- bei Raumtemperatur

7. Loskennzeichnung

MHD: <TT.MM.JJ> <xxxxx>
Lot: <xxxxxx> <xxx>-<SSMM>

Mit
MHD: <Mindesthaltbarkeitsdatum> <Gebindezähler>
Lot: <Charge Abpacker> <Tageszahl>-<Uhrzeit>

8. Besondere Ernährungsformen

Das Produkt ist für folgende Ernährungsformen geeignet:
Zöliakie

9. Herstellungsort / Zulassungsnummer, Ursprungsland

- Hersteller Milchzucker:
  Molkerei MEGGLE Wasserburg GmbH & Co. KG / DE BY 111 EG, Deutschland
- Abpacker:
  SternMaid GmbH & Co. KG, Wittenburg / DE MV 010 EG

10. Zolltarifnummer

Gemäß den Rechtsvorschriften der EU

1702 1100

11. Lebensmittelrechtliche Regelungen

Das Produkt entspricht den lebensmittelrechtlichen Regelungen der EU und Deutschlands in der jeweils gültigen Fassung.

Rückverfolgbarkeit
Die Rückverfolgbarkeit gemäß den relevanten gesetzlichen Regelungen der EU und Deutschlands in der jeweils gültigen Fassung ist sichergestellt.

Hygiene / HACCP
Die Herstellung des Produkts erfolgt entsprechend den relevanten hygienerechtlichen Regelungen der EU und Deutschlands in der jeweils gültigen Fassung. Ein HACCP-System ist installiert.

GVO
Das Produkt ist nicht kennzeichnungspflichtig gemäß den relevanten gesetzlichen Regelungen der EU und Deutschlands in der jeweils gültigen Fassung. Das Produkt ist kein genetisch veränderter Organismus (GVO). Es enthält keine GVO und besteht nicht aus GVO. Es wird nicht aus GVO hergestellt und enthält keine Zutaten, die aus GVO hergestellt werden.

Rückstände und Kontaminanten
Das Produkt entspricht den relevanten gesetzlichen Regelungen der EU und Deutschlands in der jeweils gültigen Fassung bezüglich Rückständen und Kontaminanten.

Bestrahlung
Das Produkt und seine Zutaten sind nicht bestrahlt.

Verpackung
Das verwendete Verpackungsmaterial entspricht den relevanten gesetzlichen Regelungen der EU und Deutschlands in der jeweils gültigen Fassung bezüglich Materialien, die dafür bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Kontakt zu kommen. Eine Konformitätserklärung liegt vor. Das Verpackungsmaterial wird bestimmungsgemäß verwendet.

Zertifizierung
DIN EN ISO 9001
IFS Food – International Featured Standards Food

Hinweise
Diese Informationen sind vertraulich. Die Gesetzeskonformität bezüglich anderer gesetzlicher Regelungen und Bestimmungen als die der EU und Deutschlands unterliegt der Verantwortung des Anwenders. Vorliegende Angaben wurden nach bestem Wissen und Gewissen erstellt.