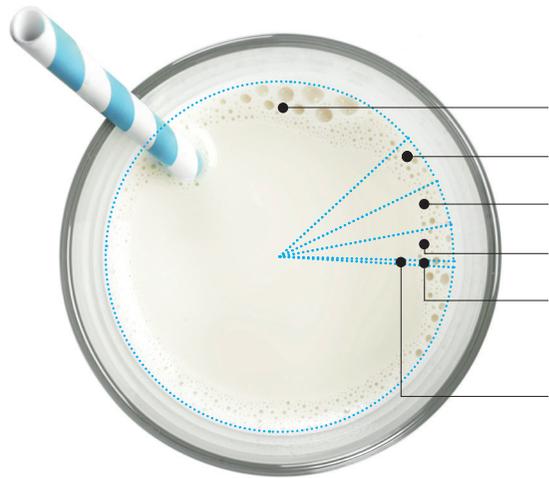


# Milch



## Inhaltsstoffe naturbelassener Milch

- 87,0 % Wasser
- 4,7 % Milchzucker
- 4,0 % Fett
- 3,3 % Proteine
- Mineralstoffe  
Kalium, Kalzium, Phosphor, Natrium, Chlorid, Magnesium
- Vitamine  
Vitamin C, Pantothensäure, Vitamin B<sub>2</sub>, Vitamin E, Niacin, Vitamin A, Vitamin B<sub>6</sub>, Vitamin B<sub>1</sub>, Folsäure, Biotin, Vitamin B<sub>12</sub>

## Tierhaltung



**87 %** der Schweizer Milchkühe profitieren vom RAUS\*-Programm.



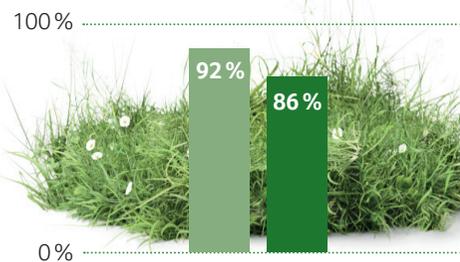
**53 %** der Schweizer Milchkühe profitieren vom BTS\*-Programm.



**48 %** der Schweizer Milchkühe profitieren vom BTS\*- und RAUS\*- Programm.

\* RAUS (Regelmässiger Auslauf im Freien): Im Sommer mindestens 26 Tage/Monat auf der Weide, im Winter mindestens 13 Tage im Laufhof.  
BTS (Besonders tierfreundliche Stallhaltungssysteme): Freilaufstall, keine Anbindehaltung.

## Heimisches Futter



Schweizer Milchkühe erhalten rund **92 %** heimisches Futter, davon ist **86 %** Rau-futter wie Gras, Heu, Kräuter und Mais.

## Haltbarmachung



### Pasteurisierte Milch

Mindestens 72°C während 15–20 Sekunden und rasch auf 5°C abgekühlt.  
Haltbarkeit ca. 5–20 Tage, gekühlt.

### ESL-Pastmilch (extended shelf life)

Milch wird vor der Pasteurisation mikrofiltriert und der Fettanteil während 2 Sekunden auf ca. 125°C erhitzt.  
Haltbarkeit ca. 21 Tage, gekühlt.

### Hochpastmilch

Um die Haltbarkeit von Pastmilch zu erhöhen, wird sie während 2 Sekunden auf 125°C erhitzt.  
Lagerfähig bis zu 30 Tagen\*.

### Ultrahocherhitzte Milch (UHT)

Lagerfähigkeit bis zu 100 Tage\*.  
> Direktes Verfahren: mit Dampfeinspritzung sehr schnell auf ca. 150°C während ca. 2 Sekunden und mit Verdampfungskühlung rasch abgekühlt (Uperisation).  
> Indirektes Verfahren: im Plattenwärmetauscher auf ca. 138°C während 3 Sekunden und durch kalte Milch im Gegenstrom durch Metallplatten wieder gekühlt.

\* Geöffnet gehört sie in den Kühlschrank und ist nicht länger haltbar als pasteurisierte Milch.

## Fettgehaltstufen



**Rahm- oder fettangereicherte Milch** 5–15 %



**Vollmilch** mit natürlichem Fettgehalt mind. 3,5 %



**Standardisierte Vollmilch** 3,5 %



**Teilentrahmte Milch** 2,7 %



**Halbentrahmte Milch** 1,5 %



**Magermilch** max. 0,5 %

Die Fettgehaltstufen genussfertiger Milch sind in der Verordnung des EDI über Lebensmittel tierischer Herkunft geregelt.

## Anteil an der Milchproduktion nach Tierart



99 % Kuhmilch



0,57 % Ziegenmilch



0,16 % Schafmilch



Wasserbüffelmilch\*



Stutenmilch\*

\* Nicht im Handel erhältlich.