

Produktspezifikation

**MinusL
Skyr**

laktosefrei*

nach "VLOG-Standard, ohne Gentechnik"



Bezeichnung des Lebensmittels	Laktosefreier* Frischkäse Magerstufe * Laktose < 0,1 g / 100 g
Gewicht / Verpackung	400 g PP-Becher Aluplatte bedruckt Steige aus Karton Anzahl Becher pro Steige: 6
Laktose-Intoleranz	Laktose-Intoleranz ist eine Unverträglichkeit gegenüber Milchzucker (Laktose). Bei Betroffenen wird dieser im Dünndarm nicht in seine Bestandteile Glukose und Galaktose abgebaut. Die ungespaltene Laktose gelangt in den Dickdarm und verursacht Blähungen.
MinusL	Bei den MinusL Produkten wird die Laktose während der Herstellung durch die Zugabe des Enzyms Laktase gespalten. MinusL Produkte sind zur Ernährung bei Laktose-Intoleranz geeignet.
Zutaten	Magermilch , Milchsäurekulturen, mikrobieller Labaustauschstoff, Laktase.
Sensorik	Aussehen: appetitlich weiß Geruch: säuerlich frisch Konsistenz: cremig Geschmack: säuerlich frisch
Gentechnik	Bei der Herstellung werden keine gentechnisch veränderten Rohstoffe, sowie Produkte, die unter gentechnischen Verfahren hergestellt werden, verwendet. Das Produkt unterliegt nicht der Kennzeichnungspflicht nach VO (EG) Nr. 1829/2003 sowie der VO (EG) Nr. 1830/2003 und entspricht den Vorgaben des VLOG-Standards (VLOG = Verband Lebensmittel ohne Gentechnik e.V.).
Allergene	Milchbestandteile: Milcheiweiß und Milchzucker*
Rückstände und Kontaminanten	Die Einhaltung der deutschen und europäischen Gesetzgebung bezüglich Rückstände und Kontaminanten wird durch ein umfangreiches Monitoring überwacht.
EDV erstelltes Dokument ohne Unterschrift gültig!	
Stand: Freigabe durch:	30.12.2020 (ersetzt Version vom 24.05.2019) Qualitätsmanagement

Produktspezifikation

**MinusL
Skyr**

laktosefrei*

nach "VLOG-Standard, ohne Gentechnik"



Analysen	Untersuchungsmethode in Anlehnung an	Richtwerte / Toleranz
Chemisch und physikalisch		
pH-Wert Laktose	VDLUFA C 8.2 § 64 LFGB L 01.00 - 17 / HPAEC - PAD	4,3 - 4,7 < 0,1 g / 100 g
Mikrobiologisch		
Coliforme Keime	§ 64 LFGB L 01.00 - 2	neg / g
Escherichia coli	§ 64 LFGB L 01.00 - 25	neg / g
Hefen / Schimmel	§ 64 LFGB L 01.00 - 37	< 100 KbE / g
Koag. pos. Staphylokokken	§ 64 LFGB L 00.00 - 55	< 10 KbE / g
Salmonellen	§ 64 LFGB L 00.00 - 20	neg / 25 g
Listeria monocytogenes	§ 64 LFGB L 00.00 - 32	neg / 25 g

Durchschnittliche Nährwertangaben	Untersuchungsmethode in Anlehnung an	pro 100 g	RM (pro 100 g)	pro Portion (150 g)	RM (pro Portion)
Energie	rechnerisch	262 kJ 62 kcal	3 %	393 kJ 93 kcal	5 %
Fett	VDLUFA C 15.2.2	0,2 g	< 1 %	0,3 g	< 1 %
davon gesättigte Fettsäuren	rechnerisch	0,1 g	< 1 %	0,2 g	1 %
Kohlenhydrate	rechnerisch	4,0 g	2 %	6,0 g	2 %
davon Zucker	rechnerisch	4,0 g	4 %	6,0 g	7 %
Ballaststoffe	rechnerisch	0,0 g	-	0,0 g	-
Eiweiß	§ 64 LFGB L 01.00 - 10 / VDLUFA C 30.2	11,0 g	22 %	16,5 g	33 %
Salz	rechnerisch	0,08 g	1 %	0,12 g	2 %
Calcium	ICP-OES Methode	145 mg	18 % NRV	218 mg	27 % NRV

RM = Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ/2000 kcal).
NRV = nutrient reference value, Nährstoffbezugswert
1 Portion = 150 g. Die Packung enthält ca. 3 Portionen.

Weitere Angaben	Nach dem Öffnen innerhalb weniger Tage verbrauchen. Wassergehalt mehr als 82 % Enthaltenes Wasser ist natürlicher Bestandteil der Milch. Hergestellt in Deutschland. Mit Milch aus der EU. Ich fühl mich wohl, denn MinusL bringt Genuss in mein Leben.
------------------------	---

Transport- und Lagerbedingungen	+ 2 °C bis + 8 °C
--	-------------------

Hersteller	Ravensburg Milchwerke GmbH
Anschrift	Jahnstraße 10, 88214 Ravensburg (Deutschland)
Identitätskennzeichen	DE BW 08175 EG
Zertifiziert nach	IFS Food

EDV erstelltes Dokument ohne Unterschrift gültig!

Stand:	30.12.2020 (ersetzt Version vom 24.05.2019)
Freigabe durch:	Qualitätsmanagement