

Produktspezifikation
MinusL
Speisequarkzubereitung
40 % Fett i. Tr.
laktosefrei*
nach "VLOG-Standard, ohne Gentechnik"



Bezeichnung des Lebensmittels	Laktosefreie* Speisequarkzubereitung 40 % Fett i. Tr. * Laktose < 0,1 g / 100 g
Gewicht / Verpackung	250 g PS-Becher Aluplatte bedruckt Steige aus Karton Anzahl Becher pro Steige: 10
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	Speisequark Joghurt mild Laktase
Sensorik	Aussehen: appetitlich weiß, cremig Geruch: angenehmes Joghurt-Quarkaroma Konsistenz: glatt, homogen, cremig Geschmack: quarktypisch, leicht süßlich
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:	04.03.2020 (ersetzt Version vom 03.09.2018) Qualitätsmanagement

Produktspezifikation
MinusL
Speisequarkzubereitung
40 % Fett i. Tr.



laktosefrei*
nach "VLOG-Standard, ohne Gentechnik"

Analysen	Untersuchungsmethode in Anlehnung an	Richtwerte / Toleranz
Chemisch und physikalisch		
pH-Wert	VDLUFA C 8.2	4,3 - 4,7
Fett i. Tr.	rechnerisch	≥ 40 %
Fett absolut	VDLUFA C 15.2.2	9,9 g / 100 g
Eiweiß	§ 64 LFGB L 01.00 - 10 / VDLUFA C 30.2	9,3 g / 100 g
Laktose	§ 64 LFGB L 01.00 - 17 / HPAEC - PAD	< 0,1 g / 100 g
Mikrobiologisch		
Coliforme Keime	§ 64 LFGB L 03.00 - 15	neg / g
Escherichia coli	§ 64 LFGB L 03.00 - 15	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
Listeria monocytogenes	§ 64 LFGB L 00.00 - 32	neg / 25 g
Salmonellen	§ 64 LFGB L 00.00 - 20	neg / 25 g

Durchschnittliche Nährwertangaben	Untersuchungsmethode in Anlehnung an	pro 100 g	RM (pro 100 g)	pro Portion (50 g)	RM (pro Portion)
Energie	rechnerisch	598 kJ 144 kcal		299 kJ 72 kcal	
Fett	VDLUFA C 15.2.2	9,9 g	7 %	5,0 g	4 %
davon gesättigte Fettsäuren	rechnerisch	6,5 g	14 %	3,3 g	7 %
Kohlenhydrate	§ 64 LFGB L 01.00 - 17	4,3 g	33 %	2,2 g	17 %
davon Zucker	§ 64 LFGB L 01.00 - 17	4,3 g	2 %	2,2 g	< 1 %
Ballaststoffe	rechnerisch	0,0 g	5 %	0,0 g	2 %
Eiweiß	§ 64 LFGB L 01.00 - 10 / VDLUFA C 30.2	9,3 g	-	4,7 g	-
Salz	rechnerisch	0,10 g	19 %	0,05 g	9 %
Calcium	ICP-OES Methode	120 mg	2 %	60 mg	< 1 %
			15 % NRV		8 % NRV

RM = Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ/2000 kcal).
NRV = nutrient reference value, Nährstoffbezugswert
1 Portion = 50 g. Die Packung enthält 5 Portionen.

Weitere Angaben	Nach dem Öffnen innerhalb weniger Tage verbrauchen. "Ohne Gentechnik"- Auslobung 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:	04.03.2020 (ersetzt Version vom 03.09.2018)
Freigabe durch:	Qualitätsmanagement