

Produktspezifikation
MinusL
Körnige Frischkäsezubereitung
laktosefrei*



Bezeichnung des Lebensmittels	Laktosefreie* Frischkäsezubereitung Viertelfettstufe * Laktose < 0,1 g / 100 g
Gewicht / Verpackung	150 g Kunststoff-Becher Aluplatte Kunststoff-Deckel 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, Rahm , Speisesalz, Verdickungsmittel: Guarkernmehl, Xanthan; Laktase, Milchsäurebakterien, mikrobieller Labaustauschstoff
Sensorik	Aussehen: weiß, körnige Struktur Geruch: milchig Konsistenz: körnig Geschmack: milchig, leicht salzig, 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.
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:	21.08.2019 (ersetzt Version vom 26.09.2017) Qualitätsmanagement

Produktspezifikation
MinusL
Körnige Frischkäsezubereitung
laktosefrei*



Analysen	Untersuchungsmethode in Anlehnung an	Richtwerte / Toleranz
Chemisch und physikalisch		
pH-Wert	potentiometrisch	4,8 - 5,2
Fett i. Tr.	rechnerisch	≥ 19,0 g / 100 g
Fett absolut	Nahinfrarotspektroskopie	4,0 g / 100 g
Trockenmasse	Nahinfrarotspektroskopie	17,0 - 21,0 g / 100 g
Wff	rechnerisch	82,0 - 86,0 g / 100 g
Kochsalz	potentiometrisch	0,80 - 1,20 g / 100 g
Laktose	§ 64 LFGB L 01.00 - 17	< 0,1 g / 100 g
Mikrobiologisch		
Enterobacteriaceae	Schweizerisches Lebensmittelbuch	< 100 KbE / g
Escherichia coli	Schweizerisches Lebensmittelbuch	< 10 KbE / g
Hefen / Schimmel	Schweizerisches Lebensmittelbuch	< 100 KbE / g
Koag. pos. Staphylokokken	ISO 6887-1	< 100 KbE / g
Listeria monocytogenes	AFNOR BIO -12/33-05	neg / 25 g
Salmonellen	AFNOR BIO -12/32-10	neg / 25 g

Durchschnittliche Nährwertangaben	Untersuchungsmethode in Anlehnung an	pro 100 g	RM (pro 100 g)	pro Portion (30 g)	RM (pro Portion)
Energie	rechnerisch	420 kJ 100 kcal	5 %	126 kJ 30 kcal	2 %
Fett	Nahinfrarotspektroskopie	4,0 g	6 %	1,2 g	2 %
davon gesättigte Fettsäuren	rechnerisch	2,7 g	14 %	0,8 g	4 %
Kohlenhydrate	rechnerisch	3,5 g	1 %	1,1 g	< 1 %
davon Zucker	rechnerisch	3,5 g	4 %	1,1 g	1 %
Ballaststoffe	rechnerisch	0,2 g	-	0,1 g	-
Eiweiß	rechnerisch	12,5 g	25 %	3,8 g	8 %
Salz	rechnerisch	0,80 g	13 %	0,24 g	4 %

RM = Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ/2000 kcal).
1 Portion = 30 g. Die Packung enthält 5 Portionen.

Weitere Angaben Nach dem Öffnen innerhalb weniger Tage verbrauchen.
Ich fühl mich wohl, denn MinusL bringt Genuss in mein Leben.

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

Identitätskennzeichen CH 5767
Hersteller zertifiziert nach BRC

EDV erstelltes Dokument ohne Unterschrift gültig!

Stand: 21.08.2019 (ersetzt Version vom 26.09.2017)
Freigabe durch: Qualitätsmanagement