

Produktspezifikation

**MinusL**  
**Feta**

**laktosefrei\***



<b>Bezeichnung des Lebensmittels</b>	Laktosefreier* Feta Käse mindestens 48 % Fett i. Tr. * Laktose < 0,1 g / 100 g
<b>Gewicht / Verpackung</b>	150 g vakuumierte Kunststoffolie Material Oberfolie: PET / PE; Material Unterfolie: PP / PA / EVOH / PE Anzahl Packungen pro Umkarton: 10
<b>Laktose-Intoleranz</b>	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.
<b>MinusL</b>	MinusL Produkte sind zur Ernährung bei Laktose-Intoleranz geeignet, da sie einen Laktosegehalt von unter 0,1 g / 100 g Fertigprodukt haben. Dieses Produkt ist durch den Herstellungsprozess und die Reifung laktosefrei*.
<b>Zutaten</b>	pasteurisierte <b>Schafsmilch</b> (mindestens 70 %) pasteurisierte <b>Ziegenmilch</b> (maximal 27 %) Salz mikrobieller Labaustauschstoff Reifungskulturen
<b>Sensorik</b>	Aussehen: kompakte weiße Masse ohne größerer Löcher Geruch: frisch, leicht säuerlich Konsistenz: fest, leicht bröckelig Geschmack: leicht salzig, aromatisch
<b>Gentechnik</b>	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.
<b>Allergene</b>	Milchbestandteile: Milcheiweiß und Milchzucker*
<b>Rückstände und Kontaminanten</b>	Die Einhaltung der deutschen und europäischen Gesetzgebung bezüglich Rückstände und Kontaminanten wird durch ein umfangreiches Monitoring überwacht.
EDV erstelltes Dokument ohne Unterschrift gültig!	
<b>Stand:</b> <b>Freigabe durch:</b>	<b>04.11.2019 (ersetzt Version vom 01.08.2019)</b> <b>Qualitätsmanagement</b>

Produktspezifikation

**MinusL**

**Feta**

**laktosefrei\***



Analysen	Untersuchungsmethode in Anlehnung an	Richtwerte / Toleranz
<b>Chemisch und physikalisch</b>		
pH-Wert Fett i. Tr. Fett absolut Trockenmasse Wff Wasser Laktose	pH-Meter rechnerisch VDLUFA C 15.3.2 ISO 5534 rechnerisch ISO 5534 § 64 LFGB L 01.00 - 17 / HPLC-PAD	4,3 - 4,6 ≥ 48,0 g / 100 g 22,5 g / 100 g ≥ 44,0 g / 100 g 71,0- 73,0 g / 100 g ≤ 56,0 g / 100 g < 0,1 g / 100 g
<b>Mikrobiologisch</b>		
Hefen Schimmel Coliforme Escherichia coli Staphylococcus aureus Salmonellen Listeria monocytogenes	ISO 21527-1 ISO 21527-1 ISO 4832 ISO 16649-2 ISO 6888 ISO 6579 ISO 11290	< 100 000 KbE / g ** < 1 000 KbE / g < 10 000 KbE / g < 100 KbE / g < 100 KbE / g neg / 25 g neg / 25 g

\*\* bei Anlieferung; Ende MHD: Sensorik arttypisch, nicht hefig/gärig

Durchschnittliche Nährwertangaben	Untersuchungsmethode in Anlehnung an	pro 100 g	RM (pro 100 g)	pro Portion (50 g)	RM (pro Portion)
Energie	rechnerisch	1118 kJ 270 kcal		559 kJ 135 kcal	
Fett	VDLUFA C 15.3.2	22,5 g	14 %	11,3 g	7 %
davon gesättigte Fettsäuren	rechnerisch	15,0 g	32 %	7,5 g	16 %
Kohlenhydrate	rechnerisch	0,4 g	75 %	0,2 g	38 %
davon Zucker	rechnerisch	0,4 g	< 1 %	0,2 g	< 1 %
Ballaststoffe	rechnerisch	0,0 g	< 1 %	0,0 g	< 1 %
Eiweiß	rechnerisch	0,0 g	-	0,0 g	-
Salz	rechnerisch	16,4 g 2,50 g	33 % 42 %	8,2 g 1,25 g	16 % 21 %

RM = Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ/2000 kcal).  
1 Portion = 50 g. Die Packung enthält 3 Portionen.

<b>Weitere Angaben</b>	geschützte Ursprungsbezeichnung Ich fühl mich wohl, denn MinusL bringt Genuss in mein Leben.
------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------

<b>Transport- und Lagerbedingungen</b>	+ 2 °C bis + 8 °C
----------------------------------------	-------------------

<b>Identitätskennzeichen</b>	GR 35.1026 EC
<b>Hersteller zertifiziert nach</b>	ISO 22000, IFS Food, BRC

EDV erstelltes Dokument ohne Unterschrift gültig!

<b>Stand:</b>	<b>04.11.2019 (ersetzt Version vom 01.08.2019)</b>
<b>Freigabe durch:</b>	<b>Qualitätsmanagement</b>