

Produktspezifikation

**MinusL  
Kaffeesahne**

laktosefrei\*



<b>Bezeichnung des Lebensmittels</b>	Laktosefreie* Kaffeesahne ultrahechoerhitzt, 10 % Fett * Laktose < 0,1 g / 100 g
--------------------------------------	--

<b>Gewicht / Verpackung</b>	100 g (10 x 10 g) PS-Kunststoffbecher mit Aluminiumsiegelscheibe PP-Folie um Kunststoffbecher Umkarton Anzahl Riegel pro Karton: 20
-----------------------------	---

<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>	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.

<b>Zutaten</b>	<b>Kaffeesahne 10 % Fett</b> Laktase
----------------	---

<b>Sensorik</b>	Aussehen: typisch, milchig-gelblich Geruch: rein Konsistenz: flüssig, homogen Geschmack: vollmundig, rein, abgerundet
-----------------	--

<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>	10.03.2020 (ersetzt Version vom 14.09.2017)
<b>Freigabe durch:</b>	Qualitätsmanagement

Produktspezifikation

**MinusL**  
**Kaffeesahne**  
laktosefrei\*



Analysen	Untersuchungsmethode in Anlehnung an	Richtwerte / Toleranz
<b>Chemisch und physikalisch</b>		
pH-Wert Fett Laktose	VDLUFA C 8.2 § 64 LFGB L 02.06 - 3 § 64 LFGB L 01.00 - 17	6,55 - 6,7 ≥ 10,0 g / 100 g < 0,1 g / 100 g
<b>Mikrobiologisch</b>		
Gesamtkeimzahl  Listeria monocytogenes Salmonellen	§ 64 LFGB L 00.00 - 88 nach 15 Tagen bei 30 °C § 64 LFGB L 00.00 - 32 § 64 LFGB L 00.00 - 20	< 10 KbE / 0,1 ml  neg / 25 g neg / 25 g

Durchschnittliche Nährwertangaben	Untersuchungsmethode in Anlehnung an	pro 100 g	RM (pro 100 g)	pro Portion (10 g)	RM (pro Portion)
Energie	rechnerisch	491 kJ 118 kcal		49 kJ 12 kcal	
Fett	§ 64 LFGB L 02.06 - 3	10,0 g	6 % 14 %	1,0 g	< 1 % 1 %
davon gesättigte Fettsäuren	rechnerisch	6,5 g	33 %	0,7 g	4 %
Kohlenhydrate	§ 64 LFGB L 01.00 - 17	4,0 g	2 %	0,4 g	< 1 %
davon Zucker	§ 64 LFGB L 01.00 - 17	4,0 g	4 %	0,4 g	< 1 %
Ballaststoffe	rechnerisch	0,0 g	-	0,0 g	-
Eiweiß	§ 64 LFGB L 01.00 - 10	3,1 g	6 %	0,3 g	< 1 %
Salz	rechnerisch	0,10 g	2 %	0,01 g	< 1 %
<small>RM = Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ/2000 kcal). 1 Portion = 10 g. Die Packung enthält 10 Portionen.</small>					

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

<b>Transport- und Lagerbedingungen</b>	Raumtemperatur
--	----------------

<b>Identitätskennzeichen</b>	DE BY 21111 EG
<b>Hersteller zertifiziert nach</b>	IFS Food

EDV erstelltes Dokument ohne Unterschrift gültig!

<b>Stand:</b>	<b>10.03.2020 (ersetzt Version vom 14.09.2017)</b>
<b>Freigabe durch:</b>	<b>Qualitätsmanagement</b>