

Produktspezifikation

MinusL laktosefrei*
Käseaufschnitt



Bezeichnung des Lebensmittels

Gemischter Käseaufschnitt

2 Scheiben Gouda 48 % Fett i. Tr.,
2 Scheiben Tilsiter 45 % Fett i. Tr.,
2 Scheiben Emmentaler 45 % Fett i. Tr.

Gewicht / Verpackung

200 g
Tiefziehpackung
bedruckte Oberfolie, versiegelt, ohne metallische Verschlüsse
Unter Schutzatmosphäre verpackt.
Umkarton
Anzahl Packungen pro Karton: 12

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 laktosefrei*

MinusL Produkte sind zur Ernährung bei Laktose-Intoleranz geeignet, da sie einen Laktosegehalt unter 0,1 g / 100 g Fertigprodukt haben. Sie sind aufgrund natürlicher Reifung laktosefrei*.

Zutaten

Gouda, Tilsiter und Emmentaler
(pasteurisierte) **Milch**
Salz
Säuerungskulturen
mikrobieller Labaustauschstoff

Sensorik

Gouda
Aussehen: elfenbeinfarbig bis hellgelb, vereinzelt erbsengroße Lochung, rindenlos
Konsistenz: geschmeidig bis schnittfest
Geschmack: mild bis fein aromatisch
Geruch: mild, rein

Tilsiter
Aussehen: hellgelb bis gelb; schlitzförmige Löcher
Konsistenz: geschmeidig
Geschmack: herzhaft bis kräftig
Geruch: leicht herb bis pikant

Emmentaler
Aussehen: mattgelb
Konsistenz: geschmeidig bis elastisch
Geschmack: mild, nusskernartig, aromatisch
Geruch: mild, nusskernartig, aromatisch

EDV erstelltes Dokument ohne Unterschrift gültig!

Stand:

14.04.2020 (ersetzt Version vom 09.02.2017)

Freigabe durch:

Qualitätsmanagement

Produktspezifikation

MinusL laktosefrei*
Käseaufschnitt



Analysen	Untersuchungsmethode in Anlehnung an	Richtwerte / Toleranz
Chemisch und physikalisch		
Gouda pH-Wert Fett i. Tr. Fett absolut Trockenmasse Salz * Laktose	VDLUFA C 8.2 rechnerisch § 64 LFGB L 03.00 - 8 § 64 LFGB L 03.00 - 9 titrimetrisch § 64 LFGB L 01.00 - 17	5,2 - 5,6 48,0 - 49,9 g / 100 g 26,4 g - 28,9 g / 100 g 55,0 g - 58,0 g / 100 g 1,40 g - 2,00 g / 100 g < 0,1 g / 100 g
Tilsiter pH-Wert Fett i. Tr. Fett absolut Trockenmasse Salz * Laktose	VDLUFA C 8.2 rechnerisch § 64 LFGB L 03.00 - 8 § 64 LFGB L 03.00 - 9 titrimetrisch § 64 LFGB L 01.00 - 17	5,2- 5,6 45,0 - 49,9 g / 100 g 25,0 g - 28,9 g / 100 g 55,0 g - 58,0 g / 100 g 1,40 g - 2,00 g / 100 g < 0,1 g / 100 g
Emmentaler pH-Wert Fett i. Tr. Fett absolut Trockenmasse Salz * Laktose	VDLUFA C 8.2 rechnerisch § 64 LFGB L 03.00 - 8 § 64 LFGB L 03.00 - 9 titrimetrisch § 64 LFGB L 01.00 - 17	5,4 - 5,8 ≥ 45,0 g / 100 g 27,0 g - 31,0 g / 100 g 60,0 g - 64,0 g / 100 g 0,90 g - 1,60 g / 100 g < 0,1 g / 100 g

EDV erstelltes Dokument ohne Unterschrift gültig!

Stand: 14.04.2020 (ersetzt Version vom 09.02.2017)
Freigabe durch: Qualitätsmanagement

Produktspezifikation

MinusL laktosefrei*
Käseaufschnitt



Analysen	Untersuchungsmethode in Anlehnung an	Richtwerte / Toleranz
Mikrobiologisch		
Gouda		
Coliforme Keime	§ 64 LFGB L 01.00 - 2	< 1 000 KbE / g
Escherichia coli	§ 64 LFGB L 01.00 - 25	< 10 KbE / g
Koag. pos. Staphylokokken	§ 64 LFGB L 00.00 - 55	< 100 KbE / g
Hefen / Schimmel	§ 64 LFGB L 01.00 - 37	< 10 000 KbE / g
Clostridien	VDLUFA M 7.18.2.1	< 100 KbE / g
Sulfitred. Clostridien	VDLUFA M 7.18.4	< 100 KbE / g
Enterobacteriaceae	VDLUFA M 7.4.2	< 1 000 KbE / g
Salmonellen	§ 64 LFGB L 00.00 - 20	neg / 25 g
Listeria monocytogenes	§ 64 LFGB L 00.00 - 32	neg / 25 g
Tilsiter		
Coliforme Keime	§ 64 LFGB L 01.00 - 2	< 1 000 KbE / g
Escherichia coli	§ 64 LFGB L 01.00 - 25	< 10 KbE / g
Koag. pos. Staphylokokken	§ 64 LFGB L 00.00 - 55	< 100 KbE / g
Hefen / Schimmel	§ 64 LFGB L 01.00 - 37	< 10 000 KbE / g
Clostridien	VDLUFA M 7.18.2.1	< 100 KbE / g
Sulfitred. Clostridien	VDLUFA M 7.18.4	< 100 KbE / g
Enterobacteriaceae	VDLUFA M 7.4.2	< 1 000 KbE / g
Salmonellen	§ 64 LFGB L 00.00 - 20	neg / 25 g
Listeria monocytogenes	§ 64 LFGB L 00.00 - 32	neg / 25 g
Emmentaler		
Escherichia coli	§ 64 LFGB L 01.00 - 25	< 100 KbE / g
Koag. pos. Staphylokokken	§ 64 LFGB L 00.00 - 55	< 100 KbE / g
Hefen / Schimmel	§ 64 LFGB L 01.00 - 37	< 100 000 KbE / g
Enterobacteriaceae	VDLUFA M 7.4.2	< 10 000 KbE / g
Salmonellen	§ 64 LFGB L 00.00 - 20	neg / 25 g
Listeria monocytogenes	§ 64 LFGB L 00.00 - 32	neg / 25 g

EDV erstelltes Dokument ohne Unterschrift gültig!

Stand: 14.04.2020 (ersetzt Version vom 09.02.2017)
Freigabe durch: Qualitätsmanagement

Produktspezifikation

MinusL laktosefrei*
Käseaufschnitt



Durchschnittliche Nährwertangaben	Untersuchungsmethode in Anlehnung an	pro	RM	pro	RM
		100 g	(pro 100 g)	Portion (30 g)	(pro Portion)
Energie	rechnerisch	1511 kJ 364 kcal		453 kJ 109 kcal	
Fett	rechnerisch	28,6 g	18 %	8,6 g	5 %
davon gesättigte Fettsäuren	rechnerisch	18,8 g	41 %	5,6 g	12 %
Kohlenhydrate	rechnerisch	< 0,1 g	94 %	0,0 g	28 %
davon Zucker	rechnerisch	< 0,1 g	0 %	0,0 g	0 %
Ballaststoffe	rechnerisch	< 0,1 g	< 1 %	0,0 g	0 %
Eiweiß	rechnerisch	0,0 g	-	0,0 g	-
Salz	rechnerisch	26,0 g	52 %	7,8 g	16 %
Calcium	rechnerisch	1,40 g	23 %	0,42 g	7 %
	ICP-OES Methode	850 mg	106 % NRV	255 mg	32 % NRV

RM = Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ/2000 kcal).
NRV = nutrient reference value, Nährstoffbezugswert
1 Portion = 30 g. Die Packung enthält ca. 7 Portionen.

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.

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

DE NI 104 EG

Hersteller zertifiziert nach

IFS Food

EDV erstelltes Dokument ohne Unterschrift gültig!

Stand:

14.04.2020 (ersetzt Version vom 09.02.2017)

Freigabe durch:

Qualitätsmanagement