

Produktspezifikation

MinusL Frische Buttermilch Multifrukt

laktosefrei*



Bezeichnung des Lebensmittels

Laktosefreie* Buttermilch mit Fruchtzubereitung
0,3 % Fett im Milchanteil
* Laktose < 0,1 g / 100 g

Gewicht / Verpackung

400 g
PS-Becher
Aluplatine bedruckt
Steige aus Karton
Anzahl Becher pro Steige: 6 (sortiert)

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

Buttermilch, Zucker, 2,0 % Orangensaft aus Orangensaftkonzentrat, 2,0 % Ananassaft aus Ananassaftkonzentrat, 0,2 % Passionsfruchtsaftkonzentrat, 0,2 % Zitronensaftkonzentrat, färbendes Karottenkonzentrat, färbendes Kürbiskonzentrat, Säureregulator: Natriumcitrate; Stabilisator: Pektine; natürliche Aromen, natürliches Orangenaroma, Laktase.

Sensorik

Aussehen:	appetitlich fruchtig
Geruch:	angenehm frisch, fruchtig
Konsistenz:	leicht sämig
Geschmack:	säuerlich frisch, typisches Fruchtaroma

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:

08.04.2020
Qualitätsmanagement

Produktspezifikation

**MinusL
Frische Buttermilch Multifrukt**



laktosefrei*

Analysen	Untersuchungsmethode in Anlehnung an	Richtwerte / Toleranz
Chemisch und physikalisch		
pH-Wert Laktose	VDLUFA C 8.2 § 64 LFGB L 01.00 - 17 / HPAEC - PAD	4,4 - 4,6 < 0,1 g / 100 g
Mikrobiologisch		
Coliforme Keime Escherichia coli Hefen/Schimmel Listeria monocytogenes Salmonellen	§ 64 LFGB L 01.00 - 2 § 64 LFGB L 02.00 - 15 § 64 LFGB L 01.00 - 37 § 64 LFGB L 00.00 - 32 § 64 LFGB L 00.00 - 20	neg / g neg / g < 10 KbE / g neg / 25 g neg / 25 g

Durchschnittliche Nährwertangaben	Untersuchungsmethode in Anlehnung an	pro 100 g	RM (pro 100 g)	pro Portion (200 g)	RM (pro Portion)
Energie	rechnerisch	265 kJ 62 kcal	3 %	530 kJ 124 kcal	6 %
Fett	VDLUFA C 15.2.2	0,3 g	< 1 %	0,6 g	< 1 %
davon gesättigte Fettsäuren	rechnerisch	0,2 g	1 %	0,4 g	2 %
Kohlenhydrate	rechnerisch	11,2 g	4 %	22,4 g	9 %
davon Zucker	rechnerisch	11,1 g	12 %	22,2 g	25 %
Ballaststoffe	rechnerisch	0,0 g	-	0,0 g	-
Eiweiß	§ 64 LFGB L 01.00 - 10 / VDLUFA C 30.2	3,7 g	7 %	7,4 g	15 %
Salz	rechnerisch	0,15 g	3 %	0,30 g	5 %
<small>RM = Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ/2000 kcal). 1 Portion = 200 g. Die Packung enthält 2 Portionen.</small>					

Weitere Angaben	<p>Vor dem Öffnen gut schütteln! Nach dem Öffnen innerhalb weniger Tage verbrauchen. Ich fühl mich wohl, denn MinusL bringt Genuss in mein Leben.</p>
------------------------	---

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:	08.04.2020
Freigabe durch:	Qualitätsmanagement