

Produktspezifikation
MinusL laktosefrei*
Gouda in Scheiben



48 % Fett i. Tr.

Bezeichnung des Lebensmittels	Gouda in Scheiben 48 % Fett i. Tr.
Gewicht / Verpackung	150 g Tiefziehpackung bedruckte Oberfolie, versiegelt, ohne metallische Verschlüsse Unter Schutzatmosphäre verpackt. Umkarton Anzahl Packungen pro Karton: 10
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 von unter 0,1 g / 100 g Fertigprodukt haben. Sie sind aufgrund natürlicher Reifung laktosefrei*.
Zutaten	(pasteurisierte) Milch Salz Käsereikulturen mikrobieller Labaustauschstoff
Sensorik	Aussehen: hellgelb, mattglänzend, vereinzelt erbsengroße Lochung Textur/Konsistenz: geschmeidig Geschmack: mild bis fein-aromatisch Geruch: mild, rein
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:	04.12.2019 (ersetzt Version vom 03.09.2018) Qualitätsmanagement

Produktspezifikation
MinusL laktosefrei*
Gouda in Scheiben
48 % Fett i. Tr.



Analysen	Untersuchungsmethode in Anlehnung an	Richtwerte / Toleranz
Chemisch und physikalisch		
pH-Wert Fett i. Tr. Fett absolut Trochkenmasse Wff Wasser Kochsalz * Laktose	VDLUF A C 8.2 rechnerisch ASU L 03.00-8 / ISO 1735 ASU L 03.00-9 / ISO 5534 rechnerisch rechnerisch ASU L 03.00-11 / ISO 5943 § 64 LFGB L 01.00 - 17	5,15 - 5,6 ≥ 48,0 g / 100 g 29,0 g / 100 g 55,0 - 58,0 g / 100 g 54,0 - 63,0 g / 100 g 42,0 - 45,0 g / 100 g 1,70 g / 100 g < 0,1 g / 100 g
Mikrobiologisch		
Coliforme Keime Escherichia coli Staphylococcus aureus Hefen und Schimmel Clostridien Sulfitred. Clostridien Enterobacteriaceae Salmonellen Listeria monocytogenes	ASU L 01.00-3 / ISO 4832 ISO 16649-2 ASU L 02.07-2 / ISO 6888-1 ASU L 01.00-37 / ISO 6611 VDLUF A M 7.18.3.1 VDLUF A M 7.18.4 ISO 21528-2 ISO 6579 ISO 11290-1	< 1 000 KbE / g < 100 KbE / g < 100 KbE / g < 10 000 KbE / g < 100 KbE / g < 100 KbE / g < 1 000 KbE / g neg / 25 g 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	1511 kJ 364 kcal	18 %	453 kJ 109 kcal	6 %
Fett	VDLUF A C 15.3.8	29,0 g	41 %	8,7 g	12 %
davon gesättigte Fettsäuren	rechnerisch	19,0 g	95 %	5,7 g	29 %
Kohlenhydrate	§ 64 LFGB L 01.00 - 17	< 0,1 g	0 %	0,0 g	0 %
davon Zucker	§ 64 LFGB L 01.00 - 17	< 0,1 g	< 1 %	0,0 g	0 %
Ballaststoffe	rechnerisch	0,0 g	-	0,0 g	-
Eiweiß	§ 64 LFGB L 01.00 - 10	25,0 g	50 %	7,5 g	15 %
Salz	rechnerisch	1,70 g	28 %	0,51 g	9 %
Calcium	ICP-OES Methode	700 mg	88 % NRV	210 mg	26 % NRV
<small>RM = Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ/2000 kcal). NRV = nutrient reference value, Nährstoffbezugswert 1 Portion = 30 g. Die Packung enthält 5 Portionen.</small>					

Sonstige 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:	04.12.2019 (ersetzt Version vom 03.09.2018)
Freigabe durch:	Qualitätsmanagement