

Produktspezifikation
MinusL laktosefrei*
Toastscheiben



Bezeichnung des Lebensmittels	Laktosefreie* Schmelzkäsezubereitung 40 % Fett i.Tr. * Laktose < 0,1 g / 100 g
Gewicht / Verpackung	200 g (10 einzeln verpackte Scheiben à 20 g) BOPP - Folie zur Einzelverpackung Bedruckte OPA / PE - Folie zur Überverpackung 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	MinusL Produkte sind zur Ernährung bei Laktose-Intoleranz geeignet, da sie einen Laktosegehalt von unter 0,1 g / 100 g Fertigprodukt haben. Der eingesetzte Käse ist aufgrund natürlicher Reifung laktosefrei*.
Zutaten	68 % Käse , Wasser, Glukosesirup, Schmelzsalze: Polyphosphate, Natriumphosphate, Calciumphosphate; Salz, Säureregulator: Milchsäure
Sensorik	Aussehen: elfenbeinfarbige bis hellgelbe, einzeln verpackte Scheiben Geruch: mild, käsig Konsistenz: homogene Scheiben Geschmack: mild, käsig
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:	21.08.2019 (ersetzt Version vom 26.10.2017) Qualitätsmanagement

Produktspezifikation
MinusL laktosefrei*
Toastscheiben



Analysen	Untersuchungsmethode in Anlehnung an	Richtwerte / Toleranz
Chemisch und physikalisch		
pH-Wert Fett i. Tr. Fett Trockenmasse Laktose	VDLUFA C 8.2 rechnerisch VDLUFA C 15.2.2 VDLUFA C 35.3 § 64 LFGB L 01.00 - 17 / HPLC / IC-PAD	5,5 - 5,9 40,0 - 45,0 g / 100 g 18,0 - 26,0 g / 100 g 46,0 - 52,0 g / 100 g < 0,1 g / 100 g
Mikrobiologisch		
Gesamtkeimzahl Coliforme Keime Hefen / Schimmel Listeria monocytogenes Salmonellen	§ 64 LFGB L 00.00 - 88 § 64 LFGB L 01.00 - 2 § 64 LFGB L 01.00 - 37 § 64 LFGB L 00.00 - 32 § 64 LFGB L 00.00 - 20	< 10 000 KbE / g < 10 KbE / g < 100 KbE / g neg / 25 g neg / 25 g

Durchschnittliche Nährwertangaben	Untersuchungsmethode in Anlehnung an	pro	RM	pro	RM
		100 g	(pro 100 g)	Portion (20 g)	(pro Portion)
Energie	rechnerisch	1188 kJ 286 kcal	14 %	238 kJ 57 kcal	3 %
Fett	VDLUFA C 15.2.2	22,0 g	31 %	4,4 g	6 %
davon gesättigte Fettsäuren	rechnerisch	14,0 g	70 %	2,8 g	14 %
Kohlenhydrate	§ 64 LFGB L 01.00 - 17	4,0 g	2 %	0,8 g	< 1 %
davon Zucker	§ 64 LFGB L 01.00 - 17	1,5 g	2 %	0,3 g	< 1 %
Ballaststoffe	rechnerisch	0,0 g	-	0,0 g	-
Eiweiß	§ 64 LFGB L 01.00 - 10	18,0 g	36 %	3,6 g	7 %
Salz	rechnerisch	3,50 g	58 %	0,70 g	12 %

RM = Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ/2000 kcal).
1 Portion = 20 g. Die Packung enthält 10 Portionen.

Transport- und Lagerbedingungen	Transport und Lagerung bis zum Einzelhandel gekühlt, Verkauf im Einzelhandel bei Raumtemperatur Ich fühl mich wohl, denn MinusL bringt Genuss in mein Leben.
--	---

Identitätskennzeichen	AT 80253 EG
Hersteller zertifiziert nach	IFS Food

EDV erstelltes Dokument ohne Unterschrift gültig!

Stand:	21.08.2019 (ersetzt Version vom 26.10.2017)
Freigabe durch:	Qualitätsmanagement