

Produktspezifikation

**MinusL
Butter**

laktosefrei*

nach "VLOG-Standard, ohne Gentechnik"



Bezeichnung des Lebensmittels Laktosefreie* Butter, 82 % Fett
* Laktose < 0,1 g / 100 g

Gewicht / Verpackung 125 g
Alufolienverbundfolie
Umkarton
Anzahl Butterstücke pro Karton: 16

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 **Butter**
Laktase

Sensorik Aussehen: rahmgelb
Geruch: arttypisch
Konsistenz: fest
Geschmack: arttypisch, nach Butter

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 und entspricht den Vorgaben des VLOG-Standards (VLOG = Verband Lebensmittel ohne Gentechnik e.V.).

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: 21.07.2020 (ersetzt Version vom 10.03.2020)
Freigabe durch: Qualitätsmanagement

Produktspezifikation

**MinusL
Butter**

laktosefrei*



nach "VLOG-Standard, ohne Gentechnik"

Analysen	Untersuchungsmethode in Anlehnung an	Richtwerte / Toleranz
Chemisch und physikalisch		
pH-Wert im Serum ffTM Wasser Laktose	ISO 7238 ISO 3727-2 ISO 3727-1 § 64 LFGB L 01.00 - 17 / HPAEC - PAD	> 6,4 max. 2,0 % max. 16,0 % < 0,1 g / 100 g
Mikrobiologisch		
Coliforme Keime Escherichia coli Hefen / Schimmel Listeria monocytogenes Salmonellen	ISO 4832 ISO 16649 ISO 6611 ISO 11290-1 ISO 6579-1	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 (10 g)	RM (pro Portion)
Energie	rechnerisch	3056 kJ 743 kcal	37 %	306 kJ 74 kcal	4 %
Fett	§ 64 LFGB L 04.00 - 24	82,0 g	117 %	8,2 g	12 %
davon gesättigte Fettsäuren	rechnerisch	53,8 g	269 %	5,4 g	27 %
Kohlenhydrate	§ 64 LFGB L 01.00 - 17	0,7 g	< 1 %	0,1 g	0 %
davon Zucker	§ 64 LFGB L 01.00 - 17	0,7 g	< 1 %	0,1 g	< 1 %
Ballaststoffe	rechnerisch	0,0 g	-	0,0 g	-
Eiweiß	§ 64 LFGB L 01.00 - 10	0,6 g	1 %	0,1 g	< 1 %
Salz	rechnerisch	0,03 g	< 1 %	0,00 g	0 %

RM = Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ/2000 kcal).
1 Portion = 10 g. Die Packung enthält ca. 13 Portionen.

Weitere Angaben	Nach dem Öffnen zügig verbrauchen. "Ohne Gentechnik"- Auslobung Ich fühl mich wohl, denn MinusL bringt Genuss in mein Leben.
------------------------	--

Transport- und Lagerbedingungen	+ 10 °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:	21.07.2020 (ersetzt Version vom 10.03.2020)
Freigabe durch:	Qualitätsmanagement