

Produktspezifikation
MinusL
H-fettarme Milch
1,5 % Fett
laktosefrei*
nach "VLOG-Standard, ohne Gentechnik"



Bezeichnung des Lebensmittels	Laktosefreie* H-fettarme Milch 1,5 % Fett ultrahocherhitzt, homogenisiert * Laktose < 0,1 g / 100 g
--------------------------------------	--

Gewicht / Verpackung	1 Liter Weichpackung mit Schraubverschluss Karton-Tray Anzahl Packungen pro Tray: 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	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	fettarme Milch Laktase
----------------	----------------------------------

Sensorik	Aussehen: appetitlich weiß Geruch: leicht süßlich, ohne Fremdkomponente Konsistenz: flüssig, homogen Geschmack: nach Milch, leicht süßlich
-----------------	---

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:	08.01.2021 (ersetzt Version vom 29.10.2019)
Freigabe durch:	Qualitätsmanagement

Produktspezifikation
MinusL
H-fettarme Milch
1,5 % Fett



laktosefrei*
nach "VLOG-Standard, ohne Gentechnik"

Analysen	Untersuchungsmethode in Anlehnung an	Richtwerte / Toleranz
Chemisch und physikalisch		
pH-Wert	VDLUFA C 8.2	6,4 - 6,8
Fett	MilkoScan	1,5 %
Laktose	§ 64 LFGB L 01.00 - 17 / HPAEC-PAD	< 0,1 %
Mikrobiologisch		
Gesamtkeimzahl	§ 64 LFGB L 00.00 - 88, 2 Tage § 64 LFGB L 00.00 - 88, 15 Tage	< 10 KbE / 0,1 ml < 10 KbE / 0,1 ml

Durchschnittliche Nährwertangaben	Untersuchungsmethode in Anlehnung an	pro 100 ml	RM (pro 100 ml)	pro Portion (250 ml)	RM (pro Portion)
Energie	rechnerisch	197 kJ 47 kcal		493 kJ 118 kcal	
Fett	§ 64 LFGB L 01.00 - 9	1,5 g	2 %	3,8 g	6 %
davon gesättigte Fettsäuren	rechnerisch	1,0 g	5 %	2,5 g	13 %
Kohlenhydrate	§ 64 LFGB L 01.00 - 17	4,9 g	2 %	12,3 g	5 %
davon Zucker	§ 64 LFGB L 01.00 - 17	4,9 g	5 %	12,3 g	14 %
Ballaststoffe	rechnerisch	0,0 g	-	0,0 g	-
Eiweiß	§ 64 LFGB L 01.00 - 10-1	3,4 g	7 %	8,5 g	17 %
Salz	rechnerisch	0,13 g	2 %	0,33 g	6 %
Calcium	ICP-OES Methode	120 mg	15 % NRV	300 mg	38 % NRV
<small>RM = Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal). NRV = nutrient reference value, Nährstoffbezugswert 1 Portion = 250 ml. Die Packung enthält 4 Portionen.</small>					

Weitere Angaben	Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb weniger Tage verbrauchen. "Ohne Gentechnik"-Auslobung Ich fühle mich wohl, denn MinusL bringt Genuss in mein Leben.
------------------------	--

Transport- und Lagerbedingungen	Raumtemperatur
--	----------------

Hersteller	Neuburger Milchwerke GmbH
Anschrift	Nördliche Grünauer Straße 28, 86633 Neuburg / Donau (Deutschland)
Identitätskennzeichen	DE BY 13163 EG
Zertifiziert nach	IFS Food

EDV erstelltes Dokument ohne Unterschrift gültig!

Stand:	08.01.2021 (ersetzt Version vom 29.10.2019)
Freigabe durch:	Qualitätsmanagement