

Produktspezifikation

MinusL
Skyr
Vanille

laktosefrei*



Bezeichnung des Lebensmittels	Laktosefreier* Skyr mit Vanillezubereitung * Laktose < 0,1 g / 100 g
--------------------------------------	---

Gewicht / Verpackung	400 g PP-Becher Aluplatine bedruckt Steige aus Karton Anzahl Becher pro Steige: 6
-----------------------------	---

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	Skyr (Magermilch, Milchsäurekulturen, mikrobielles Lab, Laktase) Zucker Glukose-Fruktose-Sirup modifizierte Stärke natürliches Vanille-Aroma extrahierte Vanilleschoten färbender Karamellzuckersirup Säureregulator: Citronensäure
----------------	---

Sensorik	Aussehen: appetitlich, cremefarben mit Vanillepunkten Geruch: angenehm frisch nach Vanille Konsistenz: homogen, cremig Geschmack: säuerlich frisch, typisches Vanillearoma
-----------------	---

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:	20.05.2026 (ersetzt Version vom 25.03.2026) Qualitätsmanagement
---	--

Produktspezifikation

MinusL
Skyr
Vanille

laktosefrei*



Analysen
Chemisch und physikalisch

pH-Wert Laktose	Richtwerte / Toleranz 4,3 - 4,7 <0,1 g / 100 g
--------------------	---

Analysen
Mikrobiologisch

Listeria monocytogenes Salmonellen	Grenzwerte (KbE / g) n.n. in 25 g n.n. in 25 g
---------------------------------------	---

Enterobacteriaceae Hefen Schimmelpilze Koag. pos. Staphylokokken	Richtwerte (KbE / g) 1×10^1 1×10^2 1×10^1 1×10^2	Warnwerte (KbE / g) 1×10^3 1×10^3 1×10^3 -
---	---	--

Durchschnittliche Nährwertangaben	pro 100 g	RM (pro 100 g)	pro Portion (150 g)	RM (pro Portion)
Energie	302 kJ 71 kcal	4 %	453 kJ 107 kcal	5%
Fett	0,2 g	< 1 %	0,3 g	< 1 %
davon gesättigte Fettsäuren	0,1 g	< 1 %	0,2 g	1%
Kohlenhydrate	8,0 g	3 %	12,0 g	5%
davon Zucker	7,5 g	8 %	11,3 g	13%
Ballaststoffe	0,0 g	-	0,0 g	-
Eiweiß	9,3 g	19 %	14,0 g	28%
Salz	0,08 g	1 %	0,12 g	2%
Calcium	135 mg	17 % NRV	203 mg	25 % NRV

RM = Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ/2000 kcal).
NRV = nutrient reference value, Nährstoffbezugswert
1 Portion = 150 g. Die Packung enthält ca. 3 Portionen.

Weitere Angaben

Hergestellt in Deutschland mit Milch aus der EU und Vanilleschoten aus Nicht-EU.
Nach dem Öffnen innerhalb weniger Tage verbrauchen.
Calciumquelle
Von Natur aus proteinreich
kaum Fett

Transport- und Lagerbedingungen

+ 2 °C bis + 8 °C

Hersteller

Anschrift

Identitätskennzeichen

Zertifiziert nach

Ravensburg Milchwerke GmbH
Jahnstraße 10, 88214 Ravensburg (Deutschland)
DE BW 08175 EU
IFS Food

EDV erstelltes Dokument ohne Unterschrift gültig!

Stand:

Freigabe durch:

20.05.2026 (ersetzt Version vom 25.03.2026)

Qualitätsmanagement