

Produktspezifikation

**MinusL
Frischkäse**

laktosefrei*



Bezeichnung des Lebensmittels	Laktosefreier* Frischkäse Doppelrahmstufe, wärmebehandelt * Laktose < 0,1 g / 100 g	
Gewicht / Verpackung	200 g PP-Schale mit Aluminiumfolie PET-Wiederverschluss-Deckel 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	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	Frischkäse Doppelrahmstufe Laktase Salz	
Sensorik	Aussehen:	milchigweiß bis rahmgelb, glänzend
	Geruch:	frisch, rein, leicht milchsauerlich, milchig
	Konsistenz:	glatt, streichfähig, cremig
	Geschmack:	frisch, rein, leicht salzig, leicht feinsauerlich, leicht süß
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:	19.03.2019 (ersetzt Version vom 19.09.2017)	
Freigabe durch:	Qualitätsmanagement	

Produktspezifikation

**MinusL
Frischkäse**

laktosefrei*



Analysen	Untersuchungsmethode in Anlehnung an	Richtwerte / Toleranz
Chemisch und physikalisch		
pH-Wert	VDLUFA C 8.2	4,3 - 4,7
Fett i. Tr.	rechnerisch	> 60,0 g / 100 g
Fett absolut	§ 64 LFGB L 03.00 - 8	21,0 - 26,0 g / 100 g
Trockenmasse	VDLUFA C 35.3	32,0 - 36,0 g / 100 g
Wff	rechnerisch	> 73,0 g / 100 g
Laktose	§ 64 LFGB L 01.00 - 17	< 0,1 g / 100 g
Mikrobiologisch		
Gesamtkeimzahl (aerob, mesophil)	§ 64 LFGB L 00.00 - 88	< 10 000 KbE / g
Coliforme Keime	§ 64 LFGB L 01.00 - 2	< 100 KbE / g
Escherichia coli	§ 64 LFGB L 01.00 - 25	< 100 KbE / g
Hefen / Schimmel	§ 64 LFGB L 01.00 - 37	< 100 KbE / g
Koag. pos. Staphylokokken	§ 64 LFGB L 00.00 - 55	< 100 KbE / g
Listeria monocytogenes	§ 64 LFGB L 00.00 - 32	neg / 25 g
Salmonellen	§ 64 LFGB L 00.00 - 20	neg / 25 g

Durchschnittliche Nährwertangaben	Untersuchungsmethode in Anlehnung an	pro	RM	pro	RM
		100 g	(pro 100 g)	Portion (30 g)	(pro Portion)
Energie	rechnerisch	1020 kJ 247 kcal	12 %	306 kJ 74 kcal	4 %
Fett	§ 64 LFGB L 03.00 - 8	23,5 g	34 %	7,1 g	10 %
davon gesättigte Fettsäuren	rechnerisch	16,4 g	82 %	4,9 g	25 %
Kohlenhydrate	§ 64 LFGB L 01.00 - 17	2,9 g	1 %	0,9 g	< 1 %
davon Zucker	§ 64 LFGB L 01.00 - 17	2,9 g	3 %	0,9 g	1 %
Ballaststoffe	rechnerisch	0,0 g	-	0,0 g	-
Eiweiß	§ 64 LFGB L 01.00 - 10	5,6 g	11 %	1,7 g	3 %
Salz	rechnerisch	0,60 g	10 %	0,18 g	3 %

RM = Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ/2000 kcal).
1 Portion = 30 g. Die Packung enthält ca. 7 Portionen.

Weitere 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 BY 77706 EG
Hersteller zertifiziert nach	IFS Food, BRC

EDV erstelltes Dokument ohne Unterschrift gültig!

Stand:	19.03.2019 (ersetzt Version vom 19.09.2017)
Freigabe durch:	Qualitätsmanagement