

**OMIRA GmbH**  
 Jahnstraße 10  
 88214 Ravensburg  
 Deutschland

**Produktspezifikation**  
**MinusL**  
**Frische Schlagsahne**  
**33 % Fett**



**laktosefrei\***  
 nach "VLOG-Standard, ohne Gentechnik"

**Bezeichnung des  
 Lebensmittels**

Laktosefreie\* Schlagsahne  
 wärmebehandelt, mindestens 33 % Fett  
 \* Laktose < 0,1 g / 100 g

**Gewicht / Verpackung**

200 g  
 PP-Becher, Alu-Platine  
 Karton-Steige  
 Anzahl Packungen pro Steige: 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**

**Schlagsahne**  
 Laktase  
 Stabilisator: Carrageen

**Sensorik**

Aussehen: appetitlich gelblich-weiß  
 Geruch: leicht süßlich, ohne Fremdkomponente  
 Konsistenz: flüssig, homogen  
 Geschmack: frisch nach Sahne, 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:**

**16.04.2018 (ersetzt Version vom 21.09.2017)**

**Freigabe durch:**

**Qualitätsmanagement**

**OMIRA GmbH**  
 Jahnstraße 10  
 88214 Ravensburg  
 Deutschland

**Produktspezifikation**  
**MinusL**  
**Frische Schlagsahne**  
**33 % Fett**



laktosefrei\*  
 nach "VLOG-Standard, ohne Gentechnik"

Analysen	Untersuchungsmethode in Anlehnung an	Richtwerte / Toleranz
<b>Chemisch und physikalisch</b>		
pH-Wert Fett Laktose	VDLUFA C 8.2 MilkoScan § 64 LFGB L 01.00 - 17 / HPAEC-PAD	6,4 - 6,8 33,0 % < 0,1 %
<b>Mikrobiologisch</b>		
Gesamtkeimzahl Enterobacteriaceae Bacillus cereus	§ 64 LFGB L 00.00 - 88 § 64 LFGB L 00.00 - 133-2, 1 Tag / 30 °C § 64 LFGB L 01.00 - 72, 1 Tag / 30 °C	< 1000 KbE / g neg / 0,1 g neg / 0,1 g

Durchschnittliche Nährwertangaben	Untersuchungsmethode in Anlehnung an	pro 100 g	RM (pro 100 g)	pro Portion (30 g)	RM (pro Portion)
Energie	rechnerisch	1315 kJ 319 kcal	16 % 16 %	395 kJ 96 kcal	5 % 5 %
Fett	§ 64 LFGB L 01.00 - 9	33,0 g	47 %	9,9 g	14 %
davon gesättigte Fettsäuren	rechnerisch	21,7 g	109 %	6,5 g	33 %
Kohlenhydrate	§ 64 LFGB L 01.00 - 17	3,1 g	1 %	0,9 g	< 1 %
davon Zucker	§ 64 LFGB L 01.00 - 17	3,1 g	3 %	0,9 g	1 %
Ballaststoffe	rechnerisch	0,0 g	-	0,0 g	-
Eiweiß	§ 64 LFGB L 01.00 - 10-1	2,4 g	5 %	0,7 g	1 %
Salz	rechnerisch	0,10 g	2 %	0,03 g	< 1 %

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

<b>Weitere Angaben</b>	Nach dem Öffnen innerhalb weniger Tage verbrauchen. "Ohne Gentechnik"-Auslobung
------------------------	--

<b>Transport- und Lagerbedingungen</b>	+ 2 °C bis + 8 °C
--	-------------------

<b>Hersteller</b>	Neuburger Milchwerke GmbH & Co. KG
<b>Anschrift</b>	Nördliche Grünauer Straße 28, 86633 Neuburg / Donau (Deutschland)
<b>EG Nr.</b>	DE BY 104 EG
<b>Zertifiziert nach</b>	IFS Food

EDV erstelltes Dokument ohne Unterschrift gültig!

<b>Stand:</b>	16.04.2018 (ersetzt Version vom 21.09.2017)
<b>Freigabe durch:</b>	Qualitätsmanagement