

**Produktspezifikation**  
**MinusL**  
**H-Vollmilch**  
**3,5 % Fett**  
**laktosefrei\***  
nach "VLOG-Standard, ohne Gentechnik"



<b>Bezeichnung des Lebensmittels</b>	Laktosefreie* H-Vollmilch 3,5 % Fett ultrahocherhitzt, homogenisiert * Laktose < 0,1 g / 100 g
--------------------------------------	---

<b>Gewicht / Verpackung</b>	1 Liter Weichpackung mit Schraubverschluss Karton-Tray Anzahl Packungen pro Tray: 10
-----------------------------	---

<b>Laktose-Intoleranz</b>	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.
<b>MinusL</b>	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.

<b>Zutaten</b>	<b>Vollmilch</b> Laktase
----------------	-----------------------------

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

<b>Gentechnik</b>	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.)
-------------------	---

<b>Allergene</b>	Milchbestandteile: Milcheiweiß und Milchzucker*
------------------	---

<b>Rückstände und Kontaminanten</b>	Die Einhaltung der deutschen und europäischen Gesetzgebung bezüglich Rückstände und Kontaminanten wird durch ein umfangreiches Monitoring überwacht.
-------------------------------------	--

EDV erstelltes Dokument ohne Unterschrift gültig!

<b>Stand:</b>	<b>14.01.2019</b>
<b>Freigabe durch:</b>	<b>Qualitätsmanagement</b>

**Produktspezifikation**  
**MinusL**  
**H-Vollmilch**  
**3,5 % Fett**  
laktosefrei\*  
nach "VLOG-Standard, ohne Gentechnik"



Analysen	Untersuchungsmethode in Anlehnung an	Richtwerte / Toleranz
<b>Chemisch und physikalisch</b>		
pH-Wert	VDLUFA C 8.2	6,4 - 6,8
Fett	MilkoScan	3,5 %
Laktose	§ 64 LFGB L 01.00 - 17 / HPAEC-PAD	< 0,1 %
<b>Mikrobiologisch</b>		
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	267 kJ 64 kcal	3 % 3 %	668 kJ 160 kcal	8 % 8 %
Fett	§ 64 LFGB L 01.00 - 9	3,5 g	5 %	8,8 g	13 %
davon gesättigte Fettsäuren	rechnerisch	2,3 g	11 %	5,8 g	29 %
Kohlenhydrate	§ 64 LFGB L 01.00 - 17	4,8 g	2 %	12,0 g	5 %
davon Zucker	§ 64 LFGB L 01.00 - 17	4,8 g	5 %	12,0 g	13 %
Ballaststoffe	rechnerisch	0,0 g	-	0,0 g	-
Eiweiß	§ 64 LFGB L 01.00 - 10 -1	3,3 g	7 %	8,3 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>					

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

<b>Transport- und Lagerbedingungen</b>	Raumtemperatur
--	----------------

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

EDV erstelltes Dokument ohne Unterschrift gültig!

<b>Stand:</b>	14.01.2019
<b>Freigabe durch:</b>	Qualitätsmanagement