

Produktspezifikation  
**MinusL**  
**Haltbare Schlagsahne**  
**30 % Fett**



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

**Bezeichnung des  
Lebensmittels**

Laktosefreie\* Schlagsahne  
ultrahechoerhitzt, mindestens 30 % Fett  
\* Laktose < 0,1 g / 100 g

**Gewicht / Verpackung**

200 g  
Weichpackung mit / ohne Schraubverschluss  
Karton-Tray  
Anzahl Packungen pro Tray: 12

**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: 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:**

**29.10.2019 (ersetzt Version vom 29.10.2018)**

**Freigabe durch:**

**Qualitätsmanagement**

Produktspezifikation  
**MinusL**  
**Haltbare Schlagsahne**  
**30 % 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 30,0 % < 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 g < 10 KbE / 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	1207 kJ 293 kcal	15 % 15 %	362 kJ 88 kcal	4 % 4 %
Fett	§ 64 LFGB L 01.00 - 9	30,0 g	43 %	9,0 g	13 %
davon gesättigte Fettsäuren	rechnerisch	19,7 g	99 %	5,9 g	30 %
Kohlenhydrate	§ 64 LFGB L 01.00 - 17	3,2 g	1 %	1,0 g	< 1 %
davon Zucker	§ 64 LFGB L 01.00 - 17	3,2 g	4 %	1,0 g	1 %
Ballaststoffe	rechnerisch	0,0 g	-	0,0 g	-
Eiweiß	§ 64 LFGB L 01.00 - 10 -1	2,5 g	5 %	0,8 g	2 %
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.

**Weitere Angaben**

Vor dem Schlagen gut kühlen.  
 Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb weniger Tage verbrauchen.  
 "Ohne Gentechnik"-Auslobung  
 Ich fühl mich wohl, denn MinusL bringt Genuss in mein Leben.

**Transport- und Lagerbedingungen** Raumtemperatur

**Hersteller** Neuburger Milchwerke GmbH  
**Anschrift** Nördliche Grünaauer Straße 28, 86633 Neuburg / Donau  
**Identitätskennzeichen** DE BY 13163 EG  
**Zertifiziert nach** IFS Food

EDV erstelltes Dokument ohne Unterschrift gültig!

**Stand:** 29.10.2019 (ersetzt Version vom 29.10.2018)  
**Freigabe durch:** Qualitätsmanagement