

Produktspezifikation
MinusL
Fruchtjoghurt mild
Erdbeere
laktosefrei*



Bezeichnung des Lebensmittels Laktosefreier* Fruchtjoghurt mild Erdbeere
3,8 % Fett im Milchanteil
* Laktose < 0,1 g / 100 g

Gewicht / Verpackung 150 g
PP-Becher
Alu-Platine
Steige aus Karton
Anzahl Becher pro Steige: 12 (sortiert)

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 **Joghurt mild**
6,8 % Erdbeeren
Zucker
Glukose-Fruktose-Sirup
modifizierte Stärke
0,2 % Erdbeersaftkonzentrat
färbendes Rote Beete-Saftkonzentrat
färbendes schwarzes Karottensaftkonzentrat
Stabilisator: Johannisbrotkernmehl
Aroma
Laktase

Sensorik Aussehen: appetitlich fruchtig, cremig
Geruch: angenehm frisch nach Erdbeere
Konsistenz: homogen, cremig
Geschmack: säuerlich frisch, typisches Fruchtroma

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: 09.02.2023 (ersetzt Version vom 04.03.2020)
Freigabe durch: Qualitätsmanagement

Produktspezifikation
MinusL
Fruchtjoghurt mild
Erdbeere
laktosefrei*



Analysen	Untersuchungsmethode in Anlehnung an	Richtwerte / Toleranz
Chemisch und physikalisch		
pH-Wert	VDLUFA C 8.2	4,0 - 4,4
Fett	ISO 1736 12/08	3,2 g / 100 g
Eiweiß	ISO 8968-1	3,7 g / 100 g
Laktose	§ 64 LFGB L 01.00 - 17 / HPAEC - PAD	< 0,1 g / 100 g
Mikrobiologisch		
Coliforme Keime	ISO 4832	neg / g
Escherichia coli	ISO 16649	neg / g
Koag. pos. Staphylokokken	ISO 6888-3:2003	< 10 KbE / g
Listeria monocytogenes	ISO 11290-1	neg / 25 g
Salmonellen	ISO 6579-1	neg / 25 g

Durchschnittliche Nährwertangaben	Untersuchungsmethode in Anlehnung an	pro 100 g	RM (pro 100 g)	pro Portion (150 g)	RM (pro Portion)
Energie	rechnerisch	389 kJ 93 kcal	5 %	584 kJ 140 kcal	7 %
Fett	ISO 1736 12/08	3,2 g	5 %	4,8 g	7 %
davon gesättigte Fettsäuren	rechnerisch	2,1 g	11 %	3,2 g	16 %
Kohlenhydrate	§ 64 LFGB L 01.00 - 17	12,2 g	5 %	18,2 g	7 %
davon Zucker	§ 64 LFGB L 01.00 - 17	11,8 g	13 %	17,6 g	20 %
Ballaststoffe	rechnerisch	0,2 g	-	0,2 g	-
Eiweiß	ISO 8968-1	3,7 g	7 %	5,5 g	11 %
Salz	rechnerisch	0,10 g	2 %	0,15 g	3 %
Calcium	ICP-OES Methode	140 mg	18 % NRV	210 mg	26 % NRV

RM = Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ/2000 kcal).

NRV = nutrient reference value, Nährstoffbezugswert

1 Portion = 150 g. Die Packung enthält 1 Portion.

Transport- und Lagerbedingungen

+ 2 °C bis + 8 °C

Hersteller Ravensburg Milchwerke GmbH
Anschrift Jahnstraße 10, 88214 Ravensburg (Deutschland)
Identitätskennzeichen DE BW 08175 EG
Zertifiziert nach IFS Food

EDV erstelltes Dokument ohne Unterschrift gültig!

Stand: 09.02.2023 (ersetzt Version vom 04.03.2020)
Freigabe durch: Qualitätsmanagement

Produktspezifikation
MinusL
Fruchtjoghurt mild
Kirsche
laktosefrei*



Bezeichnung des Lebensmittels Laktosefreier* Fruchtjoghurt mild Kirsche
3,8 % Fett im Milchanteil
* Laktose < 0,1 g / 100 g

Gewicht / Verpackung 150 g
PP-Becher
Alu-Platine
Steige aus Karton
Anzahl Becher pro Steige: 12 (sortiert)

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 **Joghurt mild**
Zucker
5,0 % Kirschen
0,7 % Kirschsafkonzentrat
modifizierte Stärke
Stabilisatoren: Pektine, Carrageen
färbendes Rote Beete-Saftkonzentrat
Aroma
Säuerungsmittel: Citronensäure
Säureregulator: Natriumcitrate
Farbstoff: Anthocyane
Laktase

Sensorik Aussehen: appetitlich fruchtig, cremig
Geruch: angenehm frisch nach Kirsche
Konsistenz: homogen, cremig
Geschmack: süßlich frisch, typisches Fruchtroma

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: 09.02.2023 (ersetzt Version vom 24.05.2019)
Freigabe durch: Qualitätsmanagement

Produktspezifikation
MinusL
Fruchtjoghurt mild
Kirsche
laktosefrei*



Analysen	Untersuchungsmethode in Anlehnung an	Richtwerte / Toleranz
Chemisch und physikalisch		
pH-Wert	VDLUFA C 8.2	4,0 - 4,4
Fett	ISO 1736 12/08	3,2 g / 100 g
Eiweiß	ISO 8968-1	3,7 g / 100 g
Laktose	§ 64 LFGB L 01.00 - 17 / HPAEC - PAD	< 0,1 g / 100 g
Mikrobiologisch		
Coliforme Keime	ISO 4832	neg / g
Escherichia coli	ISO 16649	neg / g
Koag. pos. Staphylokokken	ISO 6888-3:2003	< 10 KbE / g
Listeria monocytogenes	ISO 11290-1	neg / 25 g
Salmonellen	ISO 6579-1	neg / 25 g

Durchschnittliche Nährwertangaben	Untersuchungsmethode in Anlehnung an	pro 100 g	RM (pro 100 g)	pro Portion (150 g)	RM (pro Portion)
Energie	rechnerisch	416 kJ 99 kcal		624 kJ 149 kcal	
Fett	ISO 1736 12/08	3,2 g	5 %	4,8 g	8 %
davon gesättigte Fettsäuren	rechnerisch	2,1 g	11 %	3,2 g	16 %
Kohlenhydrate	§ 64 LFGB L 01.00 - 17	13,8 g	5 %	20,7 g	8 %
davon Zucker	§ 64 LFGB L 01.00 - 17	13,4 g	15 %	20,1 g	22 %
Ballaststoffe	rechnerisch	0,1 g	-	0,2 g	-
Eiweiß	ISO 8968-1	3,7 g	7 %	5,5 g	11 %
Salz	rechnerisch	0,10 g	2 %	0,15 g	3 %
Calcium	ICP-OES Methode	140 mg	18 % NRV	210 mg	26 % NRV

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

Transport- und Lagerbedingungen + 2 °C bis + 8 °C

Hersteller	Ravensburg Milchwerke GmbH
Anschrift	Jahnstraße 10, 88214 Ravensburg (Deutschland)
Identitätskennzeichen	DE BW 08175 EG
Zertifiziert nach	IFS Food

EDV erstelltes Dokument ohne Unterschrift gültig!

Stand:	09.02.2023 (ersetzt Version vom 24.05.2019)
Freigabe durch:	Qualitätsmanagement

Produktspezifikation
MinusL
Joghurt mild
mit Vanillezubereitung
laktosefrei*



Bezeichnung des Lebensmittels Laktosefreier* Joghurt mild mit Vanillezubereitung
3,8 % Fett im Milchanteil
* Laktose < 0,1 g / 100 g

Gewicht / Verpackung 150 g
PP-Becher
Alu-Platine
Steige aus Karton
Anzahl Becher pro Steige: 12 (sortiert)

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 **Joghurt mild**
Zucker
Wasser
Glukose-Fruktose-Sirup
modifizierte Stärke
natürliches Vanillearoma
extrahierte Vanilleschoten
färbender Karamellzuckersirup
Säureregulator: Citronensäure
Laktase

Sensorik Aussehen: appetitlich fruchtig, cremig
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: 09.02.2023 (ersetzt Version vom 04.03.2020)
Freigabe durch: Qualitätsmanagement

Produktspezifikation
MinusL
Joghurt mild
mit Vanillezubereitung
laktosefrei*



Analysen	Untersuchungsmethode in Anlehnung an	Richtwerte / Toleranz
Chemisch und physikalisch		
pH-Wert	VDLUFA C 8.2	4,0 - 4,4
Fett	ISO 1736 12/08	3,2 g / 100 g
Eiweiß	ISO 8968-1	3,6 g / 100 g
Laktose	§ 64 LFGB L 01.00 - 17 / HPAEC - PAD	< 0,1 g / 100 g
Mikrobiologisch		
Coliforme Keime	ISO 4832	neg / g
Escherichia coli	ISO 16649	neg / g
Koag. pos. Staphylokokken	ISO 6888-3:2003	< 10 KbE / g
Listeria monocytogenes	ISO 11290-1	neg / 25 g
Salmonellen	ISO 6579-1	neg / 25 g

Durchschnittliche Nährwertangaben	Untersuchungsmethode in Anlehnung an	pro 100 g	RM (pro 100 g)	pro Portion (150 g)	RM (pro Portion)
Energie	rechnerisch	418 kJ 99 kcal		627 kJ 149 kcal	
Fett	ISO 1736 12/08	3,2 g	5 %	4,8 g	8 %
davon gesättigte Fettsäuren	rechnerisch	2,1 g	11 %	3,2 g	16 %
Kohlenhydrate	§ 64 LFGB L 01.00 - 17	14,0 g	5 %	21,0 g	8 %
davon Zucker	§ 64 LFGB L 01.00 - 17	13,5 g	15 %	20,3 g	23 %
Ballaststoffe	rechnerisch	0,1 g	-	0,2 g	-
Eiweiß	ISO 8968-1	3,6 g	7 %	5,4 g	11 %
Salz	rechnerisch	0,15 g	3 %	0,23 g	4 %
Calcium	ICP-OES Methode	140 mg	18 % NRV	210 mg	26 % NRV
<small>RM = Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ/2000 kcal). NRV = nutrient reference value, Nährstoffbezugswert 1 Portion = 150 g. Die Packung enthält 1 Portion.</small>					

Transport- und Lagerbedingungen + 2 °C bis + 8 °C

Hersteller	Ravensburg Milchwerke GmbH
Anschrift	Jahnstraße 10, 88214 Ravensburg (Deutschland)
Identitätskennzeichen	DE BW 08175 EG
Zertifiziert nach	IFS Food

EDV erstelltes Dokument ohne Unterschrift gültig!

Stand:	09.02.2023 (ersetzt Version vom 04.03.2020)
Freigabe durch:	Qualitätsmanagement