

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  
Deckel: Alufolie  
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, 8,9 % Erdbeeren, Zucker, Glukose-Fruktose-Sirup, modifizierte Stärke, Laktase, Rote Bete- und schwarzes Karottensaftkonzentrat, Säureregulator: Calciumlactat; Stabilisator: Johannisbrotkernmehl; Aroma

**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:** 04.03.2020 (ersetzt Version vom 03.09.2018)  
**Freigabe durch:** Qualitätsmanagement

Produktspezifikation  
**MinusL**  
**Fruchtjoghurt mild**  
**Erdbeere**  
 laktosefrei\*



| Analysen                         | Untersuchungsmethode<br>in Anlehnung an | Richtwerte / Toleranz |
|----------------------------------|---|-----------------------|
| <b>Chemisch und physikalisch</b> |   |                       |
| pH-Wert                          | VDLUFA C 8.2                            | 4,0 - 4,4             |
| Fett                             | VDLUFA C 15.2.2                         | 3,2 g / 100 g         |
| Eiweiß                           | § 64 LFGB L 01.00 - 10 / VDLUFA C 30.2  | 3,7 g / 100 g         |
| Laktose                          | § 64 LFGB L 01.00 - 17 / HPAEC - PAD    | < 0,1 g / 100 g       |
| <b>Mikrobiologisch</b>           |   |                       |
| Coliforme Keime                  | § 64 LFGB L 02.00 - 15                  | neg / g               |
| Escherichia coli                 | § 64 LFGB L 02.00 - 15                  | neg / g               |
| Koag. pos. Staphylokokken        | § 64 LFGB L 00.00 - 55                  | < 10 KbE / g          |
| Listeria monocytogenes           | § 64 LFGB L 00.00 - 32                  | neg / 25 g            |
| Salmonellen                      | § 64 LFGB L 00.00 - 20                  | neg / 25 g            |

| Durchschnittliche<br>Nährwertangaben  | Untersuchungsmethode<br>in Anlehnung an   | pro<br>100 g      | RM<br>(pro 100 g) | pro<br>Portion<br>(150 g) | RM<br>(pro Portion) |
|---|---|-------------------|-------------------|---------------------------|---------------------|
| Energie   | rechnerisch                               | 389 kJ<br>93 kcal |                   | 584 kJ<br>140 kcal        |                     |
| Fett  | VDLUFA C 15.2.2                           | 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  | § 64 LFGB L 01.00 - 10 /<br>VDLUFA C 30.2 | 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            |
| <small>RM = Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ/2000 kcal).<br/>                     NRV = nutrient reference value, Nährstoffbezugswert<br/>                     1 Portion = 150 g. Die Packung enthält 1 Portion.</small> |   |                   |                   |                           |                     |

|                        |  |
|------------------------|--|
| <b>Weitere Angaben</b> | Ich föhl mich wohl, denn MinusL bringt Genuss in mein Leben. |
|------------------------|--|

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

|                              |   |
|------------------------------|---|
| <b>Hersteller</b>            | Ravensburg Milchwerke GmbH                    |
| <b>Anschrift</b>             | Jahnstraße 10, 88214 Ravensburg (Deutschland) |
| <b>Identitätskennzeichen</b> | DE BW 08175 EG                                |
| <b>Zertifiziert nach</b>     | IFS Food                                      |

EDV erstelltes Dokument ohne Unterschrift gültig!

|                        |  |
|------------------------|--|
| <b>Stand:</b>          | <b>04.03.2020 (ersetzt Version vom 03.09.2018)</b> |
| <b>Freigabe durch:</b> | <b>Qualitätsmanagement</b>                         |

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  
Deckel: Alufolie  
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, 8,3 % Kirschen, Zucker, modifizierte Stärke, Laktase, Stabilisatoren: Pektine, Carrageen; Säureregulatoren: Natriumcitrate; Aroma, Rote Bete-Saftkonzentrat, Säuerungsmittel: Citronensäure; Farbstoff: Anthocyane.

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

**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:** 24.05.2019 (ersetzt Version vom 03.09.2018)  
**Freigabe durch:** Qualitätsmanagement

**Produktspezifikation**  
**MinusL**  
**Fruchtjoghurt mild**  
**Kirsche**  
**laktosefrei\***



| Analysen  | Untersuchungsmethode in Anlehnung an   | Richtwerte / Toleranz  |
|---|--|--|
| <b>Chemisch und physikalisch</b>  |  |  |
| pH-Wert<br>Fett<br>Eiweiß<br>Laktose  | VDLUFA C 8.2<br>VDLUFA C 15.2.2<br>§ 64 LFGB L 01.00 - 10 / VDLUFA C 30.2<br>§ 64 LFGB L 01.00 - 17 / HPAEC - PAD              | 4,0 - 4,4<br>3,2 g / 100 g<br>3,7 g / 100 g<br>< 0,1 g / 100 g |
| <b>Mikrobiologisch</b>  |  |  |
| Coliforme Keime<br>Escherichia coli<br>Koag. pos. Staphylokokken<br>Listeria monocytogenes<br>Salmonellen | § 64 LFGB L 02.00 - 15<br>§ 64 LFGB L 02.00 - 15<br>§ 64 LFGB L 00.00 - 55<br>§ 64 LFGB L 00.00 - 32<br>§ 64 LFGB L 00.00 - 20 | neg / g<br>neg / g<br>< 10 KbE / g<br>neg / 25 g<br>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<br>99 kcal |                | 624 kJ<br>149 kcal  |                  |
| Fett  | VDLUFA C 15.2.2                        | 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  | § 64 LFGB L 01.00 - 10 / VDLUFA C 30.2 | 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         |
| <small>RM = Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ/2000 kcal).<br/>           NRV = nutrient reference value, Nährstoffbezugswert<br/>           1 Portion = 150 g. Die Packung enthält 1 Portion.</small> |  |                   |                |                     |                  |

|                        |  |
|------------------------|--|
| <b>Weitere Angaben</b> | Ich fühl mich wohl, denn MinusL bringt Genuss in mein Leben. |
|------------------------|--|

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

|                              |   |
|------------------------------|---|
| <b>Hersteller</b>            | Ravensburg Milchwerke GmbH                    |
| <b>Anschrift</b>             | Jahnstraße 10, 88214 Ravensburg (Deutschland) |
| <b>Identitätskennzeichen</b> | DE BW 08175 EG                                |
| <b>Zertifiziert nach</b>     | IFS Food                                      |

EDV erstelltes Dokument ohne Unterschrift gültig!

|                        |   |
|------------------------|---|
| <b>Stand:</b>          | 24.05.2019 (ersetzt Version vom 03.09.2018) |
| <b>Freigabe durch:</b> | 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  
Deckel: Alufolie  
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, Glukose-Fruktose-Sirup, Zucker, modifizierte Stärke, Laktase, Vanillepulver, natürliches Vanillearoma, Säuerungsmittel: Citronensäure; Karamellzuckersirup

**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:**

**04.03.2020 (ersetzt Version vom 03.09.2018)**

**Freigabe durch:**

**Qualitätsmanagement**

**Produktspezifikation**  
**MinusL**  
**Joghurt mild**  
**mit Vanillezubereitung**  
**laktosefrei\***



| Analysen                         | Untersuchungsmethode in Anlehnung an   | Richtwerte / Toleranz |
|----------------------------------|--|-----------------------|
| <b>Chemisch und physikalisch</b> |  |                       |
| pH-Wert                          | VDLUFA C 8.2                           | 4,0 - 4,4             |
| Fett                             | VDLUFA C 15.2.2                        | 3,2 g / 100 g         |
| Eiweiß                           | § 64 LFGB L 01.00 - 10 / VDLUFA C 30.2 | 3,6 g / 100 g         |
| Laktose                          | § 64 LFGB L 01.00 - 17 / HPAEC - PAD   | < 0,1 g / 100 g       |
| <b>Mikrobiologisch</b>           |  |                       |
| Coliforme Keime                  | § 64 LFGB L 02.00 - 15                 | neg / g               |
| Escherichia coli                 | § 64 LFGB L 02.00 - 15                 | neg / g               |
| Koag. pos. Staphylokokken        | § 64 LFGB L 00.00 - 55                 | < 10 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 100 g         | RM (pro 100 g) | pro Portion (150 g) | RM (pro Portion) |
|---|--|-------------------|----------------|---------------------|------------------|
| Energie   | rechnerisch                            | 418 kJ<br>99 kcal |                | 627 kJ<br>149 kcal  |                  |
| Fett  | VDLUFA C 15.2.2                        | 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                 | 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  | § 64 LFGB L 01.00 - 10 / VDLUFA C 30.2 | 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).<br/>           NRV = nutrient reference value, Nährstoffbezugswert<br/>           1 Portion = 150 g. Die Packung enthält 1 Portion.</small> |  |                   |                |                     |                  |

|                        |  |
|------------------------|--|
| <b>Weitere Angaben</b> | Ich fühl mich wohl, denn MinusL bringt Genuss in mein Leben. |
|------------------------|--|

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

|                              |   |
|------------------------------|---|
| <b>Hersteller</b>            | Ravensburg Milchwerke GmbH                    |
| <b>Anschrift</b>             | Jahnstraße 10, 88214 Ravensburg (Deutschland) |
| <b>Identitätskennzeichen</b> | DE BW 08175 EG                                |
| <b>Zertifiziert nach</b>     | IFS Food                                      |

EDV erstelltes Dokument ohne Unterschrift gültig!

|                        |   |
|------------------------|---|
| <b>Stand:</b>          | 04.03.2020 (ersetzt Version vom 03.09.2018) |
| <b>Freigabe durch:</b> | Qualitätsmanagement                         |