

Produktspezifikation
MinusL
Joghurt mild 3,8 % Fett
laktosefrei*



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

Gewicht / Verpackung	<u>150 g</u>	<u>400 g</u>
	PP-Becher Alu-Platine Steige aus Karton Anzahl Becher pro Steige: 12	PP-Becher Alu-Platine Steige aus Karton Anzahl Becher pro Steige: 6
	<u>5 kg</u>	
	PP-Eimer, PP-Deckel Anzahl 5 kg-Eimer pro Palette: 80	

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**
Laktase

Sensorik	Aussehen:	appetitlich weiß, cremig
	Geruch:	angenehmes Joghurtaroma
	Konsistenz:	glatt, homogen, cremig
	Geschmack:	säuerlich frisch, 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.

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 18.02.2021)**
Freigabe durch: **Qualitätsmanagement**

Produktspezifikation
MinusL
Joghurt mild 3,8 % Fett
laktosefrei*



Analysen	Untersuchungsmethode in Anlehnung an	Richtwerte / Toleranz
Chemisch und physikalisch		
pH-Wert Fett Eiweiß Laktose	VDLUFA C 8.2 ISO 1736 12/08 ISO 8968-1 § 64 LFGB L 01.00 - 17 / HPAEC - PAD	4,0 - 4,4 3,8 g / 100 g 4,3 g / 100 g < 0,1 g / 100 g
Mikrobiologisch		
Coliforme Keime Escherichia coli Koag. pos. Staphylokokken Listeria monocytogenes Salmonellen	ISO 4832 ISO 16649 ISO 6888-3:2003 ISO 11290-1 ISO 6579-1	neg / g neg / g < 10 KbE / g neg / 25 g 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	300 kJ 72 kcal	4 %	450 kJ 108 kcal	5 %
Fett	ISO 1736 12/08	3,8 g	5 %	5,7 g	8 %
davon gesättigte Fettsäuren	rechnerisch	2,5 g	13 %	3,8 g	19 %
Kohlenhydrate	§ 64 LFGB L 01.00 - 17	5,1 g	2 %	7,7 g	3 %
davon Zucker	§ 64 LFGB L 01.00 - 17	5,1 g	6 %	7,7 g	9 %
Ballaststoffe	rechnerisch	0,0 g	-	0,0 g	-
Eiweiß	ISO 8968-1	4,3 g	9 %	6,5 g	13 %
Salz	rechnerisch	0,13 g	2 %	0,20 g	3 %
Calcium	ICP-OES Methode	170 mg	21 % NRV	255 mg	32 % NRV
<small>RM = Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ/2000 kcal). NRV = nutrient reference value, Nährstoffbezugswert 1 Portion = 150 g. Die Packung enthält bei 150 g 1 Portion; bei 400 g ca. 3 Portionen; bei 5 kg ca. 33 Portionen.</small>					

Weitere Angaben	Nach dem Öffnen innerhalb weniger Tage verbrauchen.
------------------------	---

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 18.02.2021)
Freigabe durch:	Qualitätsmanagement