

**OMIRA Gruppe**  
Jahnstraße 10  
88214 Ravensburg  
Deutschland

**Produktspezifikation**  
**MinusL**  
**H-fettarme Milch**  
**1,5 % Fett**  
**laktosefrei\***



**Bezeichnung des Lebensmittels** Laktosefreie\* H-fettarme Milch  
1,5 % Fett  
ultrahocherhitzt, homogenisiert  
\* Laktose < 0,1 g / 100 g

**Gewicht / Verpackung** 1 Liter  
Weichpackung mit Schraubverschluss  
Karton-Tray  
Anzahl Packungen je Tray: 10

**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** fettarme **Milch**  
Laktase

**Sensorik** Aussehen: appetitlich weiß  
Geruch: leicht süßlich, ohne Fremdkomponente  
Konsistenz: flüssig, homogen  
Geschmack: nach Milch, 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:** 23.10.2014 (ersetzt Version vom 15.05.2013)  
**Freigabe durch:** Qualitätsmanagement

**OMIRA Gruppe**  
 Jahnstraße 10  
 88214 Ravensburg  
 Deutschland

**Produktspezifikation**  
**MinusL**  
**H-fettarme Milch**  
**1,5 % Fett**  
 laktosefrei\*



Analysen	Untersuchungsmethode in Anlehnung an	Richtwerte / Toleranz
<b>Chemisch und physikalisch</b>		
pH-Wert Fett Laktose	VDLUFAC 8.2 MilkoScan § 64 LFGB L 01.00 - 17 / HPAEC-PAD	6,3 - 6,7 1,5 % < 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	197 kJ 47 kcal	2 % 2 %	493 kJ 118 kcal	6 % 6 %
Fett	§ 64 LFGB L 01.00 - 9	1,5 g	2 %	3,8 g	5 %
davon gesättigte Fettsäuren	rechnerisch	1,0 g	5 %	2,5 g	13 %
Kohlenhydrate	§ 64 LFGB L 01.00 - 17	4,9 g	2 %	12,3 g	5 %
davon Zucker	§ 64 LFGB L 01.00 - 17	4,9 g	5 %	12,3 g	14 %
Ballaststoffe	rechnerisch	0,0 g	-	0,0 g	-
Eiweiß	§ 64 LFGB L 01.00 - 10 -1	3,4 g	7 %	8,5 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.
------------------------	--

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

<b>Hersteller</b>	Neuburger Milchwerke GmbH & Co. KG
<b>Anschrift</b>	Nördliche Grünauer Straße 28, 86633 Neuburg / Donau (Deutschland)
<b>EG Nr.</b>	DE BY 104 EG
<b>Zertifiziert nach</b>	DIN EN ISO 9001:2008, IFS Food

EDV erstelltes Dokument ohne Unterschrift gültig!

<b>Stand:</b>	<b>23.10.2014 (ersetzt Version vom 15.05.2013)</b>
<b>Freigabe durch:</b>	<b>Qualitätsmanagement</b>