OMIRA Gruppe
Jahnstraße 10
88214 Ravensburg
Deutschland

Produktspezifikation

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 pro Tray: 10 / 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. Bei diesem Produkt wird die Laktose während der Herstellung durch die Zugabe des Enzyms Laktase gespalten. Das Produkt ist 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:	**26.10.2016 (ersetzt Version vom 28.10.2014)**
Freigabe durch:	**Qualitätsmanagement**

OMIRA Gruppe
Jahnstraße 10
88214 Ravensburg
Deutschland

Produktspezifikation

H-fettarme Milch
1,5 % Fett

laktosefrei*

Analysen	**Untersuchungsmethode in Anlehnung an**	**Richtwerte / Toleranz**
Chemisch und physikalisch		
pH-Wert	VDLUFA C 8.2	6,4 - 6,8
Fett	MilkoScan	1,5 %
Laktose	§ 64 LFGB L 01.00 - 17 / HPAEC-PAD	< 0,1 %
Mikrobiologisch		
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	2 %	493 kJ	6 %
		47 kcal	2 %	118 kcal	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

RM = Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal).
NRV = nutrient reference value, Nährstoffbezugswert
1 Portion = 250 ml. Die Packung enthält 4 Portionen.

Weitere Angaben	Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb weniger Tage verbrauchen.

Transport- und Lagerbedingungen	Raumtemperatur

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

EDV erstelltes Dokument ohne Unterschrift gültig!

Stand:	**26.10.2016 (ersetzt Version vom 28.10.2014)**
Freigabe durch:	**Qualitätsmanagement**