

Artikelpass

OBM OMIRA BodenseeMilch GmbH

Jahnstraße 10
88214 Ravensburg



Artikelbezeichnung:

Artikel-Nr.:	13553
Artikelbezeichnung:	Minus L Joghurt Natur 3,8% 150g
Zolltarifnummer:	04039053

GTIN (EAN)

Verkaufseinheit:	4062800006831
Karton / Tray:	4062800006848
Display / Palette:	

Karton / Tray:

Kartoninhalt:	12
Nettogewicht in KG:	1,800
Bruttogewicht in KG:	1,991
Maße (LxBxH) in cm gefüllt:	39,000 x 29,500 x 5,000

Verbraucherpackung:

Nettogewicht in KG:	0,150
Bruttogewicht in KG:	0,158
Maße (LxBxH) in cm:	9,500 x 9,500 x 5,00

Palettendaten:

Karton pro Palette:	200
Karton pro Lage:	8
Lagen pro Palette:	25
Palettenhöhe in cm inkl. Palette:	140,000
Nettogewicht in KG:	360,00
Bruttogewicht in KG exkl. Palette:	398,275

Restlaufzeit ZL (Tage):	18
-------------------------	----

OBM OMIRA BodenseeMilch GmbH
Jahnstraße 10
D-88214 Ravensburg
Telefon: +49 (0) 751/887 - 0
Telefax: +49 (0) 751/887 - 179
E-Mail: mail@omira.de
BIC: COBA DE FFXXX

GLN: 4006656000001
USt-IdNr.: DE 811179516
Reg. Gericht: Amtsgericht Ulm
HRB 550436
Geschäftsführung:
Toma# #nidari#
Internet: www.omira.de

Bankverbindung:
Commerzbank AG
BLZ 630 400 53
Konto-Nr. 921 052 700
IBAN: DE42 6304 0053 0921 0527 00
BIC: COBA DE FFXXX

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	PP-Becher
	Alu-Platine	Alu-Platine
	Steige aus Karton	Steige aus Karton
	Anzahl Becher pro Steige: 12	Anzahl Becher pro Steige: 6

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:	24.10.2025 (ersetzt Version vom 30.06.2025)
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 - 4,6 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		450 kJ 108 kcal	
Fett	ISO 1736 12/08	3,8 g	4 % 5 %	5,7 g	5 % 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
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 und bei 400 g ca. 3 Portionen.					

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:	24.10.2025 (ersetzt Version vom 30.06.2025)
Freigabe durch:	Qualitätsmanagement