

Artikelpass

OBM OMIRA BodenseeMilch GmbH

Jahnstraße 10
88214 Ravensburg



Artikelbezeichnung:

Artikel-Nr.:	16890
Artikelbezeichnung:	Minus L Frischkäse 70% 200g
Zolltarifnummer:	04061050

GTIN (EAN)

Verkaufseinheit:	4062800005124
Karton / Tray:	4062800005131
Display / Palette:	

Karton / Tray:

Kartoninhalt:	10
Nettogewicht in KG:	2,000
Bruttogewicht in KG:	2,302
Maße (LxBxH) in cm gefüllt:	18,100 x 12,800 x 15,300

Verbraucherpackung:

Nettogewicht in KG:	0,200
Bruttogewicht in KG:	0,221
Maße (LxBxH) in cm:	13,000 x 9,300 x 3,30

Palettendaten:

Karton pro Palette:	360
Karton pro Lage:	36
Lagen pro Palette:	10
Palettenhöhe in cm inkl. Palette:	176,000
Nettogewicht in KG:	720,00
Bruttogewicht in KG exkl. Palette:	828,720

Restlaufzeit ZL (Tage):	45
-------------------------	----

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
Frischkäse**

laktosefrei*



Bezeichnung des Lebensmittels	Laktosefreier* Frischkäse Doppelrahmstufe, wärmebehandelt * Laktose < 0,1 g / 100 g	
Gewicht / Verpackung	200 g PP-Becher (05) mit Aluminiumverbund-Platine C/ALU (90) PET-Wiederverschlussdeckel (01) Umkarton Anzahl Packungen pro Karton: 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	Frischkäse Doppelrahmstufe Laktase Salz	
Sensorik	Aussehen:	rahmgelber Frischkäse
	Geruch:	milchsäuerlich, sahnig
	Konsistenz:	glatt, streichfähig, cremig
	Geschmack:	milchsäuerlich, sahnig, salzig, leicht süß
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: Freigabe durch:	16.12.2025 (ersetzt Version vom 22.11.2022) Qualitätsmanagement	

Produktspezifikation

MinusL Frischkäse

laktosefrei*

**Analysen****Chemisch und physikalisch**

	Richtwerte / Toleranz
pH-Wert	4,3 - 4,7
Fett i. Tr.	60,0 - 74,0 %
Fett absolut	18,4 - 27,6 %
Trockenmasse	32,9 %
Wff	> 73 %
Laktose	< 0,1 g / 100 g

Analysen**Mikrobiologisch**

	Grenzwerte (KbE / g)
Enterobacteriaceae	< 100
Escherichia coli	< 100
Koag. pos. Staphylokokken	< 100
Listeria monocytogenes	neg / 25 g
Salmonellen	neg / 25 g

Durchschnittliche Nährwertangaben	Untersuchungsmethode in Anlehnung an	pro 100 g	RM (pro 100 g)	pro Portion (30 g)	RM (pro Portion)
Energie	rechnerisch	1002 kJ		301 kJ	
Fett	§ 64 LFGB L 03.00 - 8	243 kcal	12 %	73 kcal	4 %
davon gesättigte Fettsäuren	rechnerisch	23,0 g	33 %	6,9 g	10 %
Kohlenhydrate	§ 64 LFGB L 01.00 - 17	16,1 g	81 %	4,8 g	24 %
davon Zucker	§ 64 LFGB L 01.00 - 17	2,9 g	1 %	0,9 g	< 1 %
Ballaststoffe	rechnerisch	2,9 g	3 %	0,9 g	1 %
Eiweiß	rechnerisch	0,0 g	-	0,0 g	-
Salz	§ 64 LFGB L 01.00 - 10	5,6 g	11 %	1,7 g	3 %
	rechnerisch	0,60 g	10 %	0,18 g	3 %

RM = Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ/2000 kcal).

1 Portion = 30 g. Die Packung enthält ca. 7 Portionen.

Weitere Angaben

Nach dem Öffnen innerhalb weniger Tage verbrauchen.

Transport- und Lagerbedingungen

+ 2 °C bis + 8 °C

Identitätskennzeichen

DE BY 77706 EU

Hersteller zertifiziert nach

IFS Food

EDV erstelltes Dokument ohne Unterschrift gültig!

Stand:

16.12.2025 (ersetzt Version vom 22.11.2022)

Freigabe durch:

Qualitätsmanagement