



Produktinformation

Produktinformation

Lactose

Erstellt: Bernd Mack
Freigegeben und geprüft
von erstem Vorstand Hubert Ritter

1. Artikel und Hersteller

Artikel-Nr.

Hersteller:

Bergkäserei Diepolz, Diepolz 1, 87509 Immenstadt

DE-BY 70899 EG

Tel. 08320/480

Fax 08320/9259359

E-Mail info@bergkaeserei-diepolz.de

2. Beschreibung

Unsere Käsespezialitäten sind lactosefrei

Bei der Herstellung von Hart- und Schnittkäse werden der Milch Milchsäurebakterien zugesetzt, welche die in der Milch vorhandene Lactose (Milchzucker) in Milchsäure umwandeln. Der Lactoseabbau ist mit dem Einlegen des Käses ins Salzbad (also bereits ca. 24 Std. nach Beginn des Herstellungsprozesses) weitgehend abgeschlossen. Die dann noch vorhandenen Spuren von Lactose werden im Laufe der Reifezeit des Käses vollkommen abgebaut.

3. Verteiler

HACCP-Ordner „Verkauf Laden Diepolz“, Information an Mitarbeiter über entsprechende Teamleiter

4. Mitgeltende Unterlagen

DOKUMENTVERSIONEN

Versionsnr.	Datum	Autor	Änderungsgrund / Bemerkungen
0.1	05.07.2022	Bernd Mack	Ersterstellung