



11007 Spezifikation für NÖM Teebutter 250 g

1. Produktbeschreibung

Teebutter ist ein ausschließlich aus Milch stammendes Produkt, das durch Verbutterung von Rahm hergestellt wird.

2. Sensorische Anforderungen

Aussehen	hellgelb
Geruch	aromatisch
Geschmack	rahmig, mild säuerlich, aromatisch
Konsistenz	geschlossen, gut streichbar

3. Chemische - Physikalische Anforderungen

Fett	mind. 82%
Fettfreie TM	max. 2%
Wasser	max. 16%
pH-Wert:	4,4-5,1

4. Mikrobiologische Anforderungen

Hefen/Schimmel	n=5 c=2 m=10 M=100	n=Anzahl der Proben
Coliforme Keime	n=5 c=2 m=0 M=10	c: Anzahl der Proben, die m
Pathogene Keime	neg./ 25g	überschreiten dürfen
		m: Anzahl der Keime
		M: Anzahl der Keime, die nie
		überschritten werden dürfen

5. Schadstoffe und Rückstände

Nicht über den gesetzlich erlaubten Höchstwerten. Monitoringprogramm der Rohmilch durch die Österreichische Agentur für Ernährungssicherheit.

6. Nährwerte:

100g enthalten durchschnittlich:	
Energie	3054kJ/743 kcal
Fett	82g
davon gesättigte Fettsäuren	49,2 g
Kohlenhydrate	0,6g
davon Zucker	0,6 g
Eiweiß	0,7g
Salz	0,01 g

7. Lebensmittelrechtliche Anforderungen

Teebutter entspricht dem derzeitigen österreichischen Lebensmittelrecht und den geltenden relevanten lebensmittelrechtlichen Bestimmungen der Europäischen Union.

8. Kennzeichnung

Bezeichnung:	Teebutter aus pasteurisiertem Rahm, mindestens 82% Milchfett
--------------	--

Dokumentenname: **NÖM AG:**
Produktspezifikation



Gültig für:	Betriebe der NÖM AG	Seite:	Seite 2 von 2
Gültig ab:	17.02.2014	Erstellt durch:	PE
Geprüft durch:	QM	Freigegeben durch:	L PE
Dokument Nr.:	SP UG KP3 11007	Version Nr.:	2.0

Lagerbedingung: gekühlt bei 3-9°C lagern
EG-Nummer: AT 31057 EG
AMA Gütesiegel: ja, AMA Gütesiegelnummer 10011001

9. Mindesthaltbarkeit

Laut Artikelstammdatenblatt

10. Allergene

Allergene gemäß Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV): Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse einschließlich Laktose).

11. Gentechnologie

Das Produkt ist nicht kennzeichnungspflichtig im Sinne der Verordnungen EG1829/2003 und 1830/2003. Gentechnikfrei laut Definition des Österreichischen des Österreichischen Lebensmittelcodex für gentechnikfrei erzeugte Lebensmittel; Kontrolle durch agroVet GmbH.

12. Verpackung

Papierfolie mit Aluschicht.

Dokumentenfreigabe

Name:	Erstellt: Birgit Fitz	Geprüft: Andreas Hagen	Freigegeben: Franz Notbauer
Unterschrift:			