



NÖM Teebutter Becher 250 g

1. Produktbeschreibung

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

2. Sensorische Anforderungen

Aussehen	hellgelb, matt glänzend
Geruch	rahmig
Geschmack	rahmig, Butter, mild säuerlich
Konsistenz	geschlossen, gut streichbar

3. Chemische - Physikalische Anforderungen

Fett	mind. 82%
Fettfreie TM	max. 2%
Wasser	max. 16%
pH-Wert	4,4-6,8

4. Mikrobiologische Anforderungen

Hefen/Schimmel am Ende des MHD	<10.000/g
Enterobacteriaceae	<10/g
Listerien	neg./ 25g

5. Schadstoffe und Rückstände

Nicht über den gesetzlich erlaubten Höchstwerten.

6. Nährwerte

100 g enthalten durchschnittlich:	
Energie	3056 kJ/743 kcal
Fett	82g
davon gesättigte Fettsäuren	49 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.

Dokumentenname: **NÖM AG:
NÖM Teebutter Becher 250 g**



Gültig für:	Betriebe der NÖM AG (A)	Seite:	Seite 2 von 2
Gültig ab:	04.02.2024	Erstellt durch:	Dabsch Marina
Geprüft durch:	Dabsch Marina	Freigegeben durch:	Notbauer Franz
Dokument Nr:	SP UG KP3 Produkte entwickeln 11008	Version Nr (syn):	1

8. Kennzeichnung

Sachbezeichnung: Teebutter aus pasteurisiertem Rahm, mindestens 82%
Milchfett

Lagerbedingung: gekühlt bei 3-9°C lagern

EG-Nummer: AT 30960 EG

AMA Gütesiegel: ja, AMA Gütesiegelnummer 10011001

9. Mindesthaltbarkeit

Laut Artikelstammdatenblatt

10. Allergene

Allergene gemäß EU Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011: Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse einschließlich Laktose.

11. Gentechnik

Das Produkt ist nicht kennzeichnungspflichtig im Sinne der EU Verordnungen 1829/2003 und 1830/2003. Ohne Gentechnik hergestellt laut Definition des Österr. Lebensmittelcodex für Gentechnikfreie Produktion; Kontrolle durch agroVet GmbH.

12. Verpackung

PP Becher und Deckel, Papier-Wachs-Alufolie

13. Herkunft / Ursprung primäre Zutaten

Milch: Österreich

Dokumentenfreigabe

Name:	Erstellt:	Geprüft:	Freigegeben:
Unterschrift:	Dabsch Marina	Dabsch Marina	Notbauer Franz
		05.02.2024	05.02.2024