



11015 Spezifikation für Waldviertler Bio Portionsbutter 15 g

1. Produktbeschreibung

Waldviertler Bio Portionsbutter ist ein ausschließlich aus Milch stammendes Produkt, das durch kontinuierliche oder chargenweise Verbutterung von Rahm aus biologischer Landwirtschaft hergestellt wird.

2. Sensorische Anforderungen

Aussehen	hellgelb, matt glänzend
Geruch	rahmig
Geschmack	rahmig, feiner Obersgeschmack
Konsistenz	geschlossen, gut streichbar

3. Chemische - Physikalische Anforderungen

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

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

Waldviertler Bio Portionsbutter entspricht dem derzeitigen österreichischen Lebensmittelrecht und den geltenden relevanten lebensmittelrechtlichen Bestimmungen der Europäischen Union.



8. Kennzeichnung

Sachbezeichnung: Österreichische Biobutter aus pasteurisiertem Rahm aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft, mindestens 82% Milchfett

Lagerbedingung: gekühlt bei 3-9°C lagern

EG-Nummer: AT 31057 EG

Bio Kontrollstelle: AT-BIO-301

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 Lebensmittelkodex für Gentechnikfreie Produktion; Kontrolle durch agroVet GmbH.

12. Verpackung

Papierfolie mit Aluschicht

Dokumentenfreigabe

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