



## 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.



Gültig für:	Betriebe der NÖM AG	Seite:	Seite 2 von 2
Gültig ab:	11.02.2014	Erstellt durch:	PE
Geprüft durch:	QM	Freigegeben durch:	L PE
Dokument Nr.:	SP UG KP3 11015	Version Nr.:	2.0

### **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:			