



11072 Spezifikation für NÖM Teebutter 5 kg

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 überschreiten dürfen |
| Pathogene Keime | neg./ 25g | 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

Sachbezeichnung: Teebutter aus pasteurisiertem Rahm, mindestens 82% Milchfett

| | | | |
|-------------------------|---------------------|--------------------|---------------|
| Dokumentenname: NÖM AG: | | | |
| Produktspezifikation | | | |
| 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 11072 | Version Nr: | 2.0 |



Lagerbedingung: gekühlt bei 3-9°C lagern
 EG-Nummer: AT 30751 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 Lebensmittelcodex für gentechnikfreie Produkten; Kontrolle durch agroVet GmbH.

12. Verpackung

PE Sack, Überkarton

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