

Dokumentenname:	NÖM AG:			
	Produktspezifikation			
Gültig für:	Betriebe der NÖM AG	Seite:	Seite 1 von 2	
Gültig ab:	01.08.2012	Erstellt durch:	PE	
Geprüft durch:	QM	Freigegeben durch:	L PE	
Dokument Nr:	SP UG KP3 11002	Version Nr:	1.0	

11002 Spezifikation für NÖM Teebutter 10 g

1. Produktbeschreibung

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

2. Sensorische Anforderungen

Aussehen	hellgelb, matt glänzend
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:

Brennwert	3054kJ/743 kcal
Eiweiß	0,7g
Kohlenhydrate	0,6g davon Zucker 0,6 g
Fett	82g davon gesättigte Fettsäuren 49,2 g
Ballaststoffe	0 g
Natrium	0,005 g

7. Lebensmittelrechtliche Anforderungen

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

Dokumentenname:	NÖM AG: Produktspezifikation		
Gültig für:	Betriebe der NÖM AG	Seite:	Seite 2 von 2
Gültig ab:	01.08.2012	Erstellt durch:	PE
Geprüft durch:	QM	Freigegeben durch:	L PE
Dokument Nr:	SP UG KP3 11002	Version Nr:	1.0



8. Kennzeichnung

Sachbezeichnung: Teebutter aus pasteurisiertem Rahm, mindestens 82% Milchfett
 Lagerbedingung: gekühlt bei 3-9°C lagern
 EG-Nummer: AT 31057 EG

9. Mindesthaltbarkeit

Laut Artikelstammdatenblatt

10. Allergene

Allergene gemäß Lebensmittelkennzeichnungsverordnung (LMKV): Milch und Milchprodukte (inkl. Lactose).

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: Michael Janker	Freigegeben: Franz Notbauer
Unterschrift:			