

Dokumentenname:	NÖM AG: Produktspezifikation		
Gültig für:	Betriebe der NÖM AG	Seite:	Seite 1 von 2
Gültig ab:	11.02.2014	Erstellt durch:	PE
Geprüft durch:	QM	Freigegeben durch:	L PE
Dokument Nr.:	SP UG KP3 11748	Version Nr.:	2.0



11748 Spezifikation für NÖM Mix Himbeere 180 g

1. Produktbeschreibung

NÖM Mix Himbeere ist ein Joghurt aus pasteurisierter Milch mit eingerührter Fruchtzubereitung.

2. Sensorische Anforderungen

Aussehen	himbeerrot
Geruch	nach Himbeere
Geschmack	mild säuerlich, nach Himbeere, süßlich
Konsistenz	dickflüssig sämig, keine Molkenabscheidung

3. Chemische - Physikalische Anforderungen

Fett	2,5 ± 0,3%
pH-Wert:	3,85 – 4,35

4. Mikrobiologische Anforderungen

am Ende MHD	> 10 ⁶ /g artspezifische Keime
Hefen/Schimmel bei Abfüllung	< 10/g
Coliforme	< 1/g
Pathogene Keime	neg./25g

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	389 kJ/92 kcal
Fett	2,5g
davon gesättigte Fettsäuren	1,6 g
Kohlenhydrate	13,3g
davon Zucker	13,3 g
Ballaststoffe	0,6 g
Eiweiß	3,3g
Salz	0,10 g

7. Lebensmittelrechtliche Anforderungen

NÖM Mix Himbeere entspricht dem derzeitigen österreichischen Lebensmittelrecht und den geltenden relevanten lebensmittelrechtlichen Bestimmungen der Europäischen Union.

8. Kennzeichnung

Sachbezeichnung: Fruchtjoghurt aus pasteurisierter Milch mit 3,2% Fett, mit 10% Himbeeren.



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 11748	Version Nr.:	2.0

Zutaten: Joghurt aus gentechnikfreier Milch, Zucker, 10%
Himbeeren, Zitronensaft aus Konzentrat, Stabilisator: Pektin,
Karottensaftkonzentrat.

Lagerbedingung: Gekühlt (3-9°C) mindestens haltbar bis: siehe Deckel

EG-Nummer: AT 30960EG

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. Hergestellt aus gentechnikfreier Milch laut Definition des Österreichischen Lebensmittelcodex für gentechnikfreie Produktion; Kontrolle durch agroVet GmbH.

12. Verpackung

PS Becher, OPS Sleeve, Aluplatine

Dokumentenfreigabe

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