

Dokumentenname:	NÖM AG:		
	Produktspezifikation		
Gültig für:	Betriebe der NÖM AG	Seite:	Seite 1 von 2
Gültig ab:	06.09.2012	Erstellt durch:	PE
Geprüft durch:	QM	Freigegeben durch:	L PE
Dokument Nr.:	SP UG KP3 11939	Version Nr.:	1.0



11939 Spezifikation für NÖM Mix Vanille 180 g

1. Produktbeschreibung

NÖM Mix Vanille ist ein Sauermilchprodukt aus pasteurisierter Milch mit eingerührter Fruchtzubereitung.

2. Sensorische Anforderungen

Aussehen	blassgelb mit schwarzen Stippen
Geruch	nach Vanille
Geschmack	mild säuerlich, nach Vanille, süßlich
Konsistenz	dickflüssig sämig, keine Molkenabscheidung

3. Chemische - Physikalische Anforderungen

Fett	5,9 ± 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:

Brennwert	534 kJ/127 kcal
Eiweiß	2,9 g
Kohlenhydrate	15,2 g davon Zucker 15,1 g
Fett	5,9 g davon gesättigte Fettsäuren 3,5 g
Ballaststoffe	0 g
Natrium	0,04 g

7. Lebensmittelrechtliche Anforderungen

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

8. Kennzeichnung

Sachbezeichnung:	Vanillejoghurt aus pasteurisierter Milch mit 7% Fett.
Zutaten:	Joghurt, Zucker, Stabilisator: Pektin, Vanilleschoten gemahlen, Zitronensaft aus Konzentrat, Vanilleschotenextrakt.

Dokumentenname: **NÖM AG:**
Produktspezifikation



Gültig für:	Betriebe der NÖM AG	Seite:	Seite 2 von 2
Gültig ab:	06.09.2012	Erstellt durch:	PE
Geprüft durch:	QM	Freigegeben durch:	L. PE
Dokument Nr.:	SP UG KP3 11939	Version Nr.:	1.0

Lagerbedingung: Gekühlt (3-9°C) mindestens haltbar bis: siehe Deckel
EG-Nummer: AT 30960EG

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. 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: Petra Karner	Geprüft: Andreas Hagen	Freigegeben: Franz Notbauer
Unterschrift:			