



12004 Spezifikation für Fru Fru Waldbeere 200 g

1. Produktbeschreibung

Fru Fru Waldbeere ist ein gerührtes Sauermilchprodukt aus pasteurisierter Milch, das mit Fruchtzubereitung unterlegt ist.

2. Sensorische Anforderungen

Aussehen	weiße gerührte Sauermilch mit rötlich-violetter Fruchtzubereitung unterlegt
Geruch	nach Sauermilch, nach Beeren
Geschmack	mild säuerlich, nach Beerenmischung, süßlich
Konsistenz	dickflüssig sämig, keine Molkenabscheidung

3. Chemische - Physikalische Anforderungen

Fett	2,6 ± 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	384 kJ/91 kcal
Eiweiß	3,7g
Kohlenhydrate	12,7 g davon Zucker 12,3 g
Fett	2,6 g davon gesättigte Fettsäuren 1,6 g
Ballaststoffe	0,1 g
Natrium	0,04 g

7. Lebensmittelrechtliche Anforderungen

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

8. Kennzeichnung

Sachbezeichnung: Sauermilch aus pasteurisierter Milch mit 3,2% Fett, mit 7% Früchten und Fruchtsaft.

Dokumentenname:	NÖM AG: Produktspezifikation		
Gültig für:	Betriebe der NÖM AG	Seite:	Seite 2 von 2
Gültig ab:	30.05.2012	Erstellt durch:	PE
Geprüft durch:	QM	Freigegeben durch:	L PE
Dokument Nr:	SP UG KP3 12004	Version Nr:	1.0



Zutaten: Sauermilch aus gentechnikfreier Milch, Zucker, Erdbeeren, Brombeeren, Himbeeren, Heidelbeeren, Holundersaft aus Konzentrat, Glucose-Fructosesirup, modifizierte Stärke, Stabilisatoren: Johannisbrotkernmehl, Guarkernmehl, Pektin; Säuerungsmittel: Citronensäure, Säureregulator: Natriumcitrat, Aroma.

Lagerbedingung: gekühlt (3- 9°C) lagern
EG-Nummer: AT 30960EG

9. Mindesthaltbarkeit

Laut Artikelstammdatenblatt

10. Allergene

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

11. Gentechnologie

Das Produkt ist nicht kennzeichnungspflichtig im Sinne der Verordnungen EG1829/2003 und 1830/2003. 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:			