



## **12006 Spezifikation für Fru Fru Himbeere 200 g**

### **1. Produktbeschreibung**

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

### **2. Sensorische Anforderungen**

Aussehen	weiße gerührte Sauermilch mit himbeerroter Fruchtzubereitung unterlegt
Geruch	nach Sauermilch, nach Himbeere
Geschmack	mild säuerlich, nach Himbeere, 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 <sup>6</sup> /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	403 kJ/95 kcal
Eiweiß	3,7 g
Kohlenhydrate	14,0 g davon Zucker 13,6 g
Fett	2,6 g davon gesättigte Fettsäuren 1,6 g
Ballaststoffe	0,1 g
Natrium	0,04 g

### **7. Lebensmittelrechtliche Anforderungen**

Fru Fru Himbeere 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.

Dokumentenname:	<b>NÖM AG:</b>		
	<b>Produktspezifikation</b>		
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 12006	Version Nr.:	1.0



Zutaten: Sauer Milch aus gentechnikfreier Milch, Zucker, 7% Himbeeren, Glucose-Fructosesirup, modifizierte Stärke, Stabilisatoren: Pektin, Johannisbrotkernmehl, Guarkernmehl; Aroniasaft aus Konzentrat, 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

<b>Dokumentenfreigabe</b>			
Name:	Erstellt: Petra Karner	Geprüft: Andreas Hagen	Freigegeben: Franz Nötbauer
Unterschrift:			