



nöm pro Cottage Cheese 215 g

1. Produktbeschreibung

NÖM Pro Cottage Cheese ist ein grobkörniger Frischkäse aus pasteurisierter Milch. Hergestellt mit mikrobiellem Lab.

2. Sensorische Anforderungen

Aussehen	weiß, grobkörnig
Geruch	mild säuerlich, Frischkäse
Geschmack	mild säuerlich, Frischkäse, leicht salzig
Konsistenz	grobkörnig

3. Chemische - Physikalische Anforderungen

Fett	0,9% +/-0,5%
pH-Wert	4,1 – 4,7

4. Mikrobiologische Anforderungen

Enterobacteriaceae	<10/g
Hefen/Schimmel bei Abfüllung	<10/g
Listerien	neg./25g
Staphylococcen	<10/g

5. Schadstoffe und Rückstände

Nicht über den gesetzlich erlaubten Höchstwerten.

6. Nährwerte

100 g enthalten durchschnittlich:

Energie	282 kJ/67 kcal
Fett	0,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,5 g
Kohlenhydrate	2,8 g
davon Zucker	2,8 g
Eiweiß	11,8 g
Salz	0,85 g

7. Lebensmittelrechtliche Anforderungen

NÖM Pro Cottage Cheese entspricht dem derzeitigen österreichischen Lebensmittelrecht und den geltenden relevanten lebensmittelrechtlichen Bestimmungen der Europäischen Union.

8. Kennzeichnung

Sachbezeichnung:	Cottage Cheese mager aus pasteurisierter Milch.
Zutaten:	Cottage Cheese , Speisesalz. Hergestellt mit mikrobiellem Lab.
Lagerbedingungen:	Gekühlt (3-9°C) mindestens haltbar bis: siehe Deckel. Nach dem Öffnen gekühlt lagern und innerhalb von 2-3 Tagen konsumieren.
Identitätsk.:	AT 30960 EU

Dokumentenname: **NÖM AG:**
nöm pro Cottage Cheese 215 g



Gültig für:	Betriebe der NÖM AG (A)	Seite:	Seite 2 von 2
Gültig ab:	23.10.2024	Erstellt durch:	Fitz Birgit
Geprüft durch:	Hagen Andreas	Freigegeben durch:	Notbauer Franz
Dokument Nr:	SP UG KP3 Produkte entwickeln 13514	Version Nr (syn):	1

9. Mindesthaltbarkeit

Laut Artikelstammdatenblatt

10. Allergene

Allergene gemäß EU Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011: Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse einschließlich Laktose.

11. Gentechnik

Das Produkt ist nicht kennzeichnungspflichtig im Sinne der EU Verordnungen 1829/ 2003 und 1830/2003. Aus gentechnikfreier Milch, laut Definition des österreichischen Lebensmittelcodex für gentechnikfreie Produktion; Kontrolle durch agroVet GmbH.

12. Verpackung

PP Becher, OPS Sleeve, Aluplatine

13. Herkunft / Ursprung primäre Zutaten

Milch: Österreich

Dokumentenfreigabe

Name:	Erstellt: Fitz Birgit	Geprüft: Hagen Andreas	Freigegeben: Notbauer Franz
Unterschrift:		23.10.2024	24.10.2024