



Gültig für:	Betriebe der NÖM AG	Seite:	Seite 1 von 2
Gültig ab:	25.02.2014	Erstellt durch:	PE
Geprüft durch:	QM	Freigegeben durch:	L PE
Dokument Nr.:	SP UG KP3 15094	Version Nr.:	2.0

15094 Spezifikation für NÖM Caffe Latte Macchiato 250 ml

1. Produktbeschreibung

NÖM Caffe Latte Macchiato ist ein hocherhitztes Milchmischgetränk mit Latte Macchiatogeschmack.

2. Sensorische Anforderungen

Aussehen:	hellbraun
Geruch:	nach Kaffee
Geschmack:	nach Latte Macchiato, nach Milch, süßlich
Konsistenz:	flüssig

3. Chemisch - Physikalische Anforderungen

Fett	1,5 ± 0,1%
pH-Wert	6,6 ± 0,2

4. Mikrobiologische Anforderungen

Gesamtkeimzahl bei Abfüllung	< 1 cfu/g
Gesamtkeimzahl am Ende MHD	< 50.000/g
Coliforme	< 1/g
Pathogene	neg/25g

5. Schadstoffe und Rückstände

Nicht über den gesetzlich erlaubten Höchstwerten. Monitoringprogramm der Rohmilch durch die Österreichische Agentur für Ernährungssicherheit.

6. Nährwerte

100 ml enthalten durchschnittlich

Energie	242 kJ/57 kcal
Fett	1,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,9 g
Kohlenhydrate	8,3 g
davon Zucker	8,3 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	2,6 g
Salz	0,11 g

7. Lebensmittelrechtliche Anforderungen

NÖM Caffe Latte Macchiato entspricht dem derzeitigen österreichischen Lebensmittelrecht und den geltenden relevanten lebensmittelrechtlichen Bestimmungen der Europäischen Union.

8. Kennzeichnung

Sachbezeichnung: (D) Milchmischerzeugnis mit 2% Fett im Milchanteil, mit Kaffeegeschmack, pasteurisiert (A: hocherhitzt)



Gültig für:	Betriebe der NÖM AG	Seite:	Seite 2 von 2
Gültig ab:	25.02.2014	Erstellt durch:	PE
Geprüft durch:	QM	Freigegeben durch:	L PE
Dokument Nr:	SP UG KP3 15094	Version Nr:	2.0

Zutaten: Vollmilch, Magermilch, Wasser, Zucker, 0,5% Kaffeeextrakt, Karamell, Stärke, Stabilisatoren: Carrageen, Guarkernmehl; Aroma. 100 ml enthalten 22 mg Koffein.

Lagerbedingung: gekühlt (3-9°C) lagern

EG-Nummer: AT 30960 EG

9. Mindesthaltbarkeitsdatum

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

HDPE Flasche und PE Drehverschluss, Aluminiumfolie, OPS Sleeve

Dokumentenfreigabe

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