

Dokumentenname:	NÖM AG: Produktspezifikation		
Gültig für:	Betriebe der NÖM AG	Seite:	Seite 1 von 2
Gültig ab:	11.02.2014	Erstellt durch:	PE
Geprüft durch:	QM	Freigegeben durch:	L PE
Dokument Nr.:	SP UG KP3 15904	Version Nr.:	2.0



## **15904 Spezifikation für L. free Laktosefreie Halbfettmilch mit 1,8% Fett 1l**

### **1. Produktbeschreibung**

L. free Halbfettmilch ist eine hocherhitzte, laktosefreie (<0,1% Laktose pro 100 ml) Halbfettmilch mit 1,8% Fett.

### **2. Sensorische Anforderungen**

Aussehen: weiß, flüssig  
 Geschmack: aromatisch, vollmundig, leicht süßlich leichter Kochgeschmack  
 Geruch: rein  
 Konsistenz: flüssig, gleichmäßig

### **3. Chemisch - Physikalische Anforderungen**

Fett 1,8 ± 0,1%  
 pH-Wert 6,7 +/- 0,1

### **4. Mikrobiologische Anforderungen**

Gesamtkeimzahl bei Abfüllung <10 kbE/ml  
 Gesamtkeimzahl am Ende MHD <50.000 kbE/ml  
 Pathogene Keime neg./25 ml

### **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 204 kJ/49 kcal  
 Fett 1,8 g  
 davon gesättigte Fettsäuren 1,1 g  
 Kohlenhydrate 4,8 g  
 davon Zucker 4,8 g (Laktose < 0,1g)  
 Ballaststoffe 0 g  
 Eiweiß 3,4 g  
 Salz 0,10 g  
 Calcium 120 mg /15 %NRV

### **7. Lebensmittelrechtliche Anforderungen**

L. free Halbfettmilch entspricht dem derzeitigen österreichischen Lebensmittelrecht und den geltenden relevanten lebensmittelrechtlichen Bestimmungen der Europäischen Union.

### **8. Kennzeichnung**

Sachbezeichnung Laktosefreie\* teilentrahmte Milch mit 1,8% Fett, hocherhitzt, länger haltbar  
 \* <0,1% Laktose/100 g (Laktose = Milchzucker)

Dokumentenname: **NÖM AG:**  
**Produktspezifikation**



Gültig für:	Betriebe der NÖM AG	Seite:	Seite 2 von 2
Gültig ab:	11.02.2014	Erstellt durch:	PE
Geprüft durch:	QM	Freigegeben durch:	L PE
Dokument Nr.:	SP UG KP3 15904	Version Nr.:	2.0

Lagerbedingung: Gekühlt (+6°C) mindestens haltbar bis: siehe oben

EG-Nummer: AT 30960 EG

### **9. Allergene**

Allergene gemäß Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV): Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse.

### **10. Gentechnologie**

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

### **11. Verpackung**

Kartonverbund mit PE Drehverschluss LDPE Öffnung

### **Dokumentenfreigabe**

Name: **Erstellt:**  
Birgit M. Fitz

Unterschrift:

Handwritten signature of Birgit M. Fitz in blue ink.

**Geprüft:**  
Andreas Hagen

Handwritten signature of Andreas Hagen in blue ink.

**Freigegeben:**

Franz Notbauer

Handwritten signature of Franz Notbauer in blue ink.