

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.