Dokumentenname:	NÖM AG:			
	Produktspezifikation	n		
Gültig für:	Betriebe der NÖM AG	Seite:	Seite 1 von 2	- 4004
Gültig ab:	12.02.2014	Erstellt durch:	PE	nom
Geprüft durch:	QM	Freigegeben durch:	L PE	
Dokument Nr:	SP UG KP3 15920	Version Nr:	2.0	

15920 Spezifikation für NÖM ESL Kakaomilch 0,51

1. Produktbeschreibung

NÖM Kakaomilch mit 1,5% Fett im Milchanteil ist ein hocherhitztes Milchmischgetränk mit einer gezuckerten Kakaozubereitung.

2. Sensorische Anforderungen

Aussehen:

milchig-kakaobraun

Geruch:

nach Kakao

Geschmack:

nach Kakao, süßlich

Konsistenz:

flüssig

3. Chemisch - Physikalische Anforderungen

Fett

 $1,5 \pm 0,1\%$

pH-Wert

 $6,7 \pm 0,1$

4. Mikrobiologische Anforderungen

Gesamtkeimzahl bei Abfüllung

<10cfu/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

284 kJ/67 kcal

Fett

1,5 g

davon gesättigte Fettsäuren 0,9 g

Kohlenhydrate

10,0 g

davon Zucker

10,0 g

Ballaststoffe

0 g

Eiweiß

3,4 g

Salz

0,010 g

7. Lebensmittelrechtliche Anforderungen

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

8. Kennzeichnung

Sachbezeichnung:

Milchmischerzeugnis aus teilentrahmter Milch, 1,5% Fett im Milchanteil,

mit Magerkakaopulver, hocherhitzt.

Zutaten:

Teilentrahmte gentechnikfreie Milch mit 1,5% Fett, Zucker, 1,2% Magerkakaopulver, Stabilisator: Carrageen; Speisesalz, Aroma.

Dokumentenname:	NÖM AG:		
	Produktspezifikation	1	
Gültig für:	Betriebe der NÖM AG	Seite:	Seite 2 von 2
Gültig ab:	12.02.2014	Erstellt durch:	PE
Geprüft durch:	QM	Freigegeben durch:	L PE
Dokument Nr:	SP UG KP3 15920	Version Nr:	2.0

Lagerbedingung:

Gekühlt (3-9 °C) mindestens haltbar bis: siehe Oberseite

Nach dem Öffnen innerhalb weniger Tage zu verbrauchen.

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. Aus gentechnikfreier Milch laut Österreichischem Lebensmittelcodex für gentechnikfreie Produktion, Kontrolle durch agro Vet GmbH.

12. Verpackung

Kartonverbund mit Drehverschluss

Dokumentenfreigabe

Name:

Unterschrift:

Erstellt:

Birgit Fitz

Geprüft: Andreas Hagen Freigegeben:

Thol