



15940 Spezifikation für NÖM Buttermilch 1% Fett 0,5l

1. Produktbeschreibung

NÖM Buttermilch mit 1% Fett ist ein gerührtes Sauermilchprodukt aus pasteurisierter Milch.

2. Sensorische Anforderungen

Aussehen: gleichmäßig, weiß
 Geruch: rein
 Geschmack: mild säuerlich, aromatisch
 Konsistenz: flüssig, sämig, trinkfertig

3. Chemische - Physikalische Anforderungen

Fett: $1,0 \pm 0,1\%$
 pH Wert: 4,10 - 4,50

5. Mikrobiologische Anforderungen

am Ende MHD $> 10^6$ /g artspezifische Keime
 Hefen/Schimmel bei Abfüllung < 10 /g
 Coliforme < 1 /g
 Pathogene Keime neg/ 25g

5. Schadstoffe und Rückstände

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

6. Nährwerte:

100g enthalten durchschnittlich:
 Energie: 166 kJ/39 kcal
 Fett 1,0 g
 davon gesättigte Fettsäuren 0,6 g
 Kohlenhydrate 4,0 g
 davon Zucker 4,0 g
 Ballaststoffe 0 g
 Eiweiß 3,6 g
 Salz 0,10 g

7. Lebensmittelrechtliche Anforderungen

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

8. Kennzeichnung

Sachbezeichnung: Buttermilch 1% Fett, aus pasteurisierter, gentechnikfreier Milch
 Lagerbedingung: gekühlt (3-9°C) mindestens haltbar bis: siehe oben
 EG-Nummer: AT 30960 EG
 AMA Gütesiegel: ja, AMA Gütesiegelnummer 10011001

9. Mindesthaltbarkeit

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. Gentechnikfrei laut Österreichischem Lebensmittelcodex für gentechnikfreie Produktion, Kontrolle durch agroVet GmbH.

12. Verpackung

Kartonverbund mit Drehverschluss

Dokumentenfreigabe

Name:

Unterschrift:

Erstellt:

Birgit M. Fitz

Geprüft:

Andreas Hagen

Freigegeben:

Franz Notbauer