

Dokumentenname:	NÖM AG: Produktspezifikation		
Gültig für:	Betriebe der NÖM AG	Seite:	Seite 1 von 2
Gültig ab:	12.01.2014	Erstellt durch:	PE
Geprüft durch:	QM	Freigegeben durch:	L PE
Dokument Nr:	SP UG KP3 16015	Version Nr:	3.0



## **16015 Spezifikation für NÖM Schulmilch 1,8% Fett 0,25 Liter**

### **1. Produktbeschreibung**

NÖM Schulmilch mit 1,8% Fett ist eine molkereimäßig behandelte, hocherhitzte Milch mit längerer Haltbarkeit.

### **2. Sensorische Anforderungen**

Aussehen:	weiß, gleichmäßig
Geruch:	rein
Geschmack:	vollmundig, aromatisch
Konsistenz:	flüssig

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

Fett	1,8 ± 0,1%
pH-Wert	6,65 +/- 0,1

### **4. Mikrobiologische Anforderungen**

Gesamtkeimzahl bei Abfüllung	<10 kbE/g
Gesamtkeimzahl am Ende MHD	<50.000 kbE/g
Enterobacteriaceae	< 1/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	212 kJ/50 kcal
Fett	1,8 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,1 g
Kohlenhydrate	5,0 g
davon Zucker	5,0 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	3,7 g
Salz	0,10 g
Calcium	120mg (15% RDA)
Vitamin D	0,75µg (15% RDA)

### **7. Lebensmittelrechtliche Anforderungen**

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



### **8. Kennzeichnung**

Sachbezeichnung: Milch mit 1,8% Fett mit Vitamin D, hocherhitzt, länger haltbar.  
Zutaten: teilentrahmte Milch mit 1,8% Fett, Vitamin D  
Lagerbedingung: Gekühlt (+6°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. Gentechnikfrei laut Definition des Österr. Lebensmittelcodex für gentechnikfreie Produktion; Kontrolle durch agro Vet GmbH.

### **12. Verpackung**

Kartonverbund mit PE Drehverschluss und LDPE Öffnung

### **Dokumentenfreigabe**

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