



## **16070 Spezifikation für NÖM Joghurt Natur 1% Fett löffelfest 250 g**

### **1. Produktbeschreibung**

NÖM Joghurt 1% Fett löffelfest ist ein stichfestes Sauermilchprodukt aus pasteurisierter Milch.

### **2. Sensorische Anforderungen**

Aussehen: feste Gallerte, gleichmäßige Oberfläche  
Geruch: rein, mild säuerlich  
Geschmack: mild säuerlich, aromatisch  
Konsistenz: stichfest, keine Molkenabscheidung

### **3. Chemische - Physikalische Anforderungen**

pH Wert: 3,85 - 4,35  
Fett: 1,0 ± 0,1%

### **4. Mikrobiologische Anforderungen**

Artspezifische Keime am Ende MHD > 10<sup>6</sup>/g  
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: 192 kJ/45kcal  
Fett 1,0g  
davon gesättigte Fettsäuren 0,6 g  
Kohlenhydrate 4,3g  
davon Zucker 4,3 g  
Ballaststoffe 0 g  
Eiweiß 4,2g  
Salz 0,10 g

### **7. Lebensmittelrechtliche Anforderungen**

NÖM Joghurt 1% Fett löffelfest entspricht dem derzeitigen österreichischen Lebensmittelrecht und den geltenden relevanten lebensmittelrechtlichen Bestimmungen der Europäischen Union.

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



Gültig für:	Betriebe der NÖM AG	Seite:	Seite 2 von 2
Gültig ab:	18.02.2014	Erstellt durch:	PE
Geprüft durch:	QM	Freigegeben durch:	L PE
Dokument Nr:	SP UG KP3 16070	Version Nr:	2.0

### **8. Kennzeichnung**

Bezeichnung: Joghurt 1% Fett, aus pasteurisierter, gentechnikfreier Milch  
Lagerbedingung: gekühlt (3-9°C) lagern  
EG-Nummer: AT 30960 EG  
AMA Gütesiegel: ja, AMA Gütesiegelnummer 10011001

### **9. Mindesthaltbarkeitsdauer**

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. Gentechnikfreie laut Definition des Österreichischen Lebensmittelcodex für gentechnikfreie Produktion, Kontrolle durch agroVet GmbH.

### **12. Verpackung**

PS Becher, Aluplatine

### **Dokumentenfreigabe**

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