

Dokumentenname:	NÖM AG:		
	Produktspezifikation		
Gültig für:	Betriebe der NÖM AG	Seite:	Seite 1 von 2
Gültig ab:	25.02.2014	Erstellt durch:	PE
Geprüft durch:	QM	Freigegeben durch:	L PE
Dokument Nr.:	SP UG KP3 16072	Version Nr.:	2.0



16072 Spezifikation für NÖM Joghurt Natur gerührt 3,2% Fett 250 g

1. Produktbeschreibung

NÖM Joghurt Natur ist ein cremig gerührtes Joghurt aus pasteurisierter Milch mit 3,2% Fett.

2. Sensorische Anforderungen

Aussehen	weiß
Geruch	nach Joghurt
Geschmack	mild säuerlich, rein
Konsistenz	dickflüssig sämig, keine Molkenabscheidung

3. Chemische - Physikalische Anforderungen

Fett	3,2 ± 0,1%
pH-Wert:	3,85 – 4,35

4. Mikrobiologische Anforderungen

Artspezifische Keime am Ende MHD	> 10 ⁶ /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	269 kJ/64 kcal
Fett	3,2g
davon gesättigte Fettsäuren	1,9 g
Kohlenhydrate	4,1g
davon Zucker	4,1 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	4,2g
Salz	0,10 g

7. Lebensmittelrechtliche Anforderungen

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

8. Kennzeichnung

Sachbezeichnung: Joghurt 3,2% Fett aus pasteurisierter, gentechnikfreier Milch



Gültig für:	Betriebe der NÖM AG	Seite:	Seite 2 von 2
Gültig ab:	25.02.2014	Erstellt durch:	PE
Geprüft durch:	QM	Freigegeben durch:	L PE
Dokument Nr.:	SP UG KP3 16072	Version Nr.:	2.0

Lagerbedingung: gekühlt (3- 9°C) lagern
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. Aus gentechnikfreier Milch laut Definition des Österreichischen Lebensmittelcodex für gentechnikfreie Produktion, Kontrolle durch agroVet GmbH.

12. Verpackung

PS Becher, Aluplatte

Dokumentenfreigabe

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