Dokumentenname: NÖM AG:

Produktspezifikation

Gültig für: Betriebe der NÖM AG Seite: Seite 1 von 2

Gültig ab: 12.02.2014 Erstellt durch: PE

Gültig ab: 12.02.2014 Erstellt durch: PE
Geprüft durch: QM Freigegeben durch: L PE
Dokument Nr: SP UG KP3 16088 Version Nr: 3.0



16088 Spezifikation für NÖM Joghurt Natur 3,5% Fett stichfest 10 kg

1. Produktbeschreibung

NÖM Joghurt 3,5% Fett ist ein stichfestes fermentiertes Joghurt 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:

 $3,5 \pm 0,3\%$

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:

288 kJ/69kcal

Fett

3,5g

davon gesättigte Fettsäuren 2,1 g

Kohlenhydrate

4,0g

davon Zucker

4,0 g

Fiweiß

4,7g

Salz

0,1 g

7. Lebensmittelrechtliche Anforderungen

NÖM Joghurt 3,5% Fett stichfest entspricht dem derzeitigen österreichischen Lebensmittelrecht und den geltenden relevanten lebensmittelrechtlichen Bestimmungen der Europäischen Union.

8. Kennzeichnung

Bezeichnung:

Joghurt aus pasteurisierter Milch, 3,5% Fett

Lagerbedingung:

gekühlt (3-9°C) lagern

EG-Nummer:

AT 30960 EG

AMA Gütesiegel:

ja, AMA Gütesiegelnummer 10011001

Dokumentenname:	NÖM AG:	<u> </u>	
	Produktspezifikation		
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 16088	Version Nr:	3.0

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

PP Kübel mit Deckel

Dokumentenfreigabe

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