



16090 Spezifikation für NÖM Sauerrahm 15% Fett 250g

1. Produktbeschreibung

NÖM Sauerrahm mit 15% Fett ist ein aus pasteurisiertem Rahm durch Fermentation hergestelltes stichfestes Produkt.

2. Sensorische Anforderungen

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

3. Chemische - Physikalische Anforderungen

Fett	15% ± 0,5%
pH-Wert:	4,4 +/-0,15

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:

Brennwert	673 kJ/163 kcal
Eiweiß	3,0g
Kohlenhydrate	3,3g davon Zucker 3,3 g
Fett	15,0g davon gesättigte Fettsäuren 9,0 g
Ballaststoffe	0 g
Natrium	0,04 g

7. Lebensmittelrechtliche Anforderungen

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

8. Kennzeichnung

Sachbezeichnung: Sauerrahm aus pasteurisiertem Rahm 15% Fett



Lagerbedingung: gekühlt (3- 9°C) lagern
EG-Nummer: AT 30960 EG
AMA Gütesiegel: ja; AMA Gütesiegelnummer 10011001

9. Mindesthaltbarkeit

Siehe Artikelstammdatenblatt

10. Allergene

Allergene gemäß Lebensmittelkennzeichnungsverordnung (LMKV): Milch und Milchprodukte (inkl. Lactose).

11. Gentechnologie

Das Produkt ist nicht kennzeichnungspflichtig im Sinne der Verordnungen EG1829/2003 und 1830/2003.

12. Verpackung

PP Becher, Aluplatte

Dokumentenfreigabe

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