



## **16094 Spezifikation für NÖM Sauerrahm 15% Fett 1 kg**

### **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 <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:

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 30751 EG  
AMA Gütesiegel: ja, AMA Gütesiegelnummer: 10012002

**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**

Kartonverbund

**Dokumentenfreigabe**

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