

Dokumentenname:	NÖM AG: Produktspezifikation		
Gültig für:	Betriebe der NÖM AG	Seite:	Seite 1 von 2
Gültig ab:	21.02.2014	Erstellt durch:	PE
Geprüft durch:	QM	Freigegeben durch:	L PE
Dokument Nr:	SP UG KP3 16150	Version Nr:	2.0



16150 Spezifikation für NÖM ESL Vanillemilch 0,25l

1. Produktbeschreibung

NÖM Vanillemilch mit 1,5% Fett im Milchanteil ist ein hocherhitztes, süßes Milchlischgetränk mit Vanillegeschmack.

2. Sensorische Anforderungen

- Aussehen: blassgelb, gleichmäßig
- Geruch: nach Vanille
- Geschmack: nach Vanille, süßlich
- Konsistenz: flüssig

3. Chemisch - Physikalische Anforderungen

- Fett 1,4 ± 0,1%
- pH-Wert 6,7 ± 0,1

4. Mikrobiologische Anforderungen

- Gesamtkeimzahl bei Abfüllung <10cfu/g
- Gesamtkeimzahl am Ende MHD <50.000/g
- Coliforme < 1/g
- Pathogene neg/ 25g

5. Schadstoffe und Rückstände

Nicht über den gesetzlich erlaubten Höchstwerten. Monitoringprogramm der Rohmilch durch die Österreichische Agentur für Ernährungssicherheit.

6. Nährwerte

- 100 ml enthalten durchschnittlich
- Energie 258 kJ/61 kcal
- Fett 1,4 g
- davon gesättigte Fettsäuren 0,8 g
- Kohlenhydrate 8,9 g
- davon Zucker 8,9 g
- Ballaststoffe 0 g
- Eiweiß 3,2 g
- Salz 0,10 g

7. Lebensmittelrechtliche Anforderungen

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

8. Kennzeichnung

- Bezeichnung: Milchmischerzeugnis aus teilentrahmter Milch, 1,5% Fett im Milchanteil, mit Vanillegeschmack, hocherhitzt.
- Zutaten: Teilentrahmte gentechnikfreie Milch mit 1,5% Fett, Zucker, Magermilchpulver, Aroma, Vanilleextrakt, Stabilisatoren: Carrageen, Guarkernmehl; Farbstoff: Beta-Carotin.

Dokumentenname:	NÖM AG: Produktspezifikation			
Gültig für:	Betriebe der NÖM AG	Seite:	Seite 2 von 2	
Gültig ab:	21.02.2014	Erstellt durch:	PE	
Geprüft durch:	QM	Freigegeben durch:	L PE	
Dokument Nr:	SP UG KP3 16150	Version Nr:	2.0	

Lagerbedingung: Gekühlt (3-9 °C) mindestens haltbar bis: siehe Oberseite
Nach dem Öffnen innerhalb weniger Tage verbrauchen.

EG-Nummer: AT 30960 EG

9. Mindesthaltbarkeitsdatum:

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. Gentechnikfrei laut Österreichischem Lebensmittelcodex für gentechnikfreie Produktion, Kontrolle durch agro Vet GmbH.

12. Verpackung

Kartonverbund mit Drehverschluss

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