Dokumentenname:	NÖM AG:		
	Produktspezifikation		
Gültig für:	Betriebe der NÖM AG	Seite:	Seite 1 von 2
Gültig ab:	27.03.2013	Erstellt durch:	PE
Geprüft durch:	QM	Freigegeben durch:	L PE
Dokument Nr:	SP UG KP3 16176	Version Nr:	1.0

16176 Spezifikation für NÖM Schlagobers 36% Fett 11

1. Produktbeschreibung

NÖM Schlagobers mit 36% Fett wird aus hocherhitztem Rahm hergestellt

2. Sensorische Anforderungen

Aussehen

weiß, flüssig

Geruch

rein, nach Obers

Geschmack

rein, Obersgeschmack, toleriert wird leichter Kochgeschmack

Konsistenz

gleichmäßig, flüssig, leicht sämig

3. Chemische - Physikalische Anforderungen

Fett

 $36\% \pm 0.5\%$

pH-Wert:

6,65 +/-0,1

4. Mikrobiologische Anforderungen

Gesamtkeimzahl am Ende MHD

<50.000/g

Enterobacteriaceae

< 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:

100ml enthalten durchschnittlich:

Energie

1422 kJ/345 kcal

Fett

36,0g

davon gesättigte Fettsäuern 21,6 g

Kohlenhydrate

3,0g

davon Zucker

2.0

Ballaststoffe

3,0 g

Eiweiß

0 g

Salz

2,3g 0,10 g

7. Lebensmittelrechtliche Anforderungen

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

8. Kennzeichnung

Sachbezeichnung:

Schlagobers 36% Fett, hocherhitzt

Zutaten:

Rahm mit 36% Fett, Stabilisator: Carrageen.

Dokumentenname:	NÖM AG:		
	Produktspezifikation		
Gültig für:	Betriebe der NÖM AG	Seite:	Seite 2 von 2
Gültig ab:	27.03.2013	Erstellt durch:	PE
Geprüft durch:	QM	Freigegeben durch:	L PE
Dokument Nr:	SP UG KP3 16176	Version Nr:	1.0

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 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. *Schlagobers aus Österreich, gentechnikfrei laut Definition des Österr. Lebensmittelcodex für gentechnikfreie Produktion; Kontrolle durch agro Vet GmbH.

12. Verpackung

Kartonverbund mit PE Drehverschluss und LDPE Öffnung

Dokumentenfreigabe

Name:

Unterschrift:

Erstellt:

Birgit Fitz

75

Geprüft: Andreas Hagen Freigegeben:

Franz Notbaue