



16188 Spezifikation für NÖM Schlagobers 36% Fett 10l

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
Konsistenz	gleichmäßig, flüssig, leicht sämig

3. Chemische - Physikalische Anforderungen

Fett	36% ± 0,5%
pH-Wert:	6,65 +/-0,1

4. Mikrobiologische Anforderungen

Gesamtkeimzahl bei Abfüllung	<10/g
Gesamtkeimzahl am Ende MHD	<50.000/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:

100ml enthalten durchschnittlich:

Energie	1422 kJ/345 kcal
Fett	36,0g
davon gesättigte Fettsäuren	21,6 g
Kohlenhydrate	3,0g
davon Zucker	3,0 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	2,3g
Salz	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.



Gültig für:	Betriebe der NÖM AG	Seite:	Seite 2 von 2
Gültig ab:	06.05.2014	Erstellt durch:	PE
Geprüft durch:	QM	Freigegeben durch:	L PE
Dokument Nr.:	SP UG KP3 16188	Version Nr.:	2.0

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. Gentechnikfrei laut Definition des Österr. Lebensmittelcodex für gentechnikfreie Produktion; Kontrolle durch agro Vet GmbH.

12. Verpackung

Kübel und Deckel aus PP; Folie aus PET/PP

Dokumentenfreigabe

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