



16194 Spezifikation für NÖM Kaffeeobers 10% Fett 250 ml

1. Produktbeschreibung

NÖM Kaffeeobers mit 10% Fett ist ein hocherhitztes Milchprodukt aus pasteurisiertem Rahm.

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	10% ± 0,5%
pH-Wert:	6,7 +/-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:

Brennwert	497 kJ/120 kcal
Eiweiß	3,1g
Kohlenhydrate	4,4g davon Zucker 4,4 g
Fett	10,0g davon gesättigte Fettsäuren 6,0 g
Ballaststoffe	0 g
Natrium	0,04 g

7. Lebensmittelrechtliche Anforderungen

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

8. Kennzeichnung

Sachbezeichnung: Kaffeeobers 10% Fett. Hocherhitzt.

Dokumentenname: **NÖM AG:**
Produktspezifikation



Gültig für:	Betriebe der NÖM AG	Seite:	Seite 2 von 2
Gültig ab:	014.03.2012	Erstellt durch:	PE
Geprüft durch:	QM	Freigegeben durch:	L PE
Dokument Nr:	SP UG KP3 16194	Version Nr:	1.0

Lagerbedingung: gekühlt (3- 9°C) lagern
EG-Nummer: AT 30960 EG

9. Mindesthaltbarkeit

Siehe Artikelstammdatenblatt

10. Allergene

Allergene gemäß Lebensmittelkennzeichnungsverordnung (LMKV): Milch und Milchprodukte (inkl. Lactose). Gentechnikfrei laut Definition des Österr. Lebensmittelcodex für gentechnikfreie Produktion; Kontrolle durch agro Vet GmbH.

11. Gentechnologie

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

12. Verpackung

Kartonverbund with Drehverschluss

Dokumentenfreigabe

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