



16320 Spezifikation für NÖM Topfen mager 250 g

1. Produktbeschreibung

Speisetopfen mager streichfähig ist ein durch Säuerung und Labzusatz hergestellter Zentrifugen-Speisetopfen in cremiger Konsistenz.

2. Sensorische Anforderungen

Aussehen:	weiß
Geruch	rein
Geschmack	rein, charakteristisch, leicht säuerlich
Konsistenz	weich, cremig

Speisetopfen mager streichfähig entspricht der Güteklasse I nach dem Beurteilungsschema der AMA in der aktuellen Fassung.

3. Chemische - Physikalische Anforderungen

Höchstwassergehalt	max. 81%
Fettgehalt absolut	Spuren
Fit (berechnet)	Spuren
pH-Wert	4,6 ± 0,15

4. Mikrobiologische Anforderungen

Coliforme Keime	<1/g
Hefen/Schimmel bei Abfüllung	<10/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:	300 kJ/71 kcal
Eiweiß	12,5 g
Kohlenhydrate	4,1 g davon Zucker 4,1 g
Fett	0,2 g davon gesättigte Fettsäuren 0,1 g
Ballaststoffe	0 g
Natrium	0,04 g

7. Lebensmittelrechtliche Anforderungen

Speisetopfen mager streichfähig entspricht dem derzeitigen österreichischen Lebensmittelrecht und den geltenden relevanten lebensmittelrechtlichen Bestimmungen der Europäischen Union.



8. Kennzeichnung

Sachbezeichnung: Speisetopfen mager streichfähig, aus pasteurisierter Milch.
Lagerbedingungen: gekühlt (3-9°C) mindestens haltbar bis: TT.MM.
EG-Nummer: AT 60170 EG

9. Mindesthaltbarkeitsdauer

Laut Artikelstammdatenblatt

10. Allergene

Allergene gemäß Lebensmittelkennzeichnungsverordnung (LMKV): Milch und Milchprodukte (incl. Lactose)

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 agroVet GmbH.

12. Verpackung

PS Becher, Aluplatine

Dokumentenfreigabe

Name:	Erstellt: Birgit M. Fitz	Geprüft: Andreas Hagen	Freigegeben: Franz Notbauer
-------	-----------------------------	---------------------------	--------------------------------

Unterschrift: