



16325 Spezifikation für NÖM Topfen 10% FiT 250 g

1. Produktbeschreibung

Speisetopfen 10% FiT streichfähig ist ein durch Säuerung und Labzusatz hergestellter Zentrifugenspeisetopfen mit cremiger Konsistenz.

2. Sensorische Anforderungen

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

Speisetopfen 10% FiT streichfähig entspricht der Güteklasse I nach dem Beurteilungsschema der AMA in der aktuellen Fassung.

3. Chemische - Physikalische Anforderungen

Höchstwassergehalt: max. 80%
Fettgehalt absolut: mind. 2,1%
Fit (berechnet): 10%
pH-Wert: $4,6 \pm 0,15$

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: 348 kJ/83 kcal
Eiweiß: 11,2 g
Kohlenhydrate: 4,1 g davon Zucker 4,1 g
Fett: 2,1 g davon gesättigte Fettsäuren 1,3 g
Ballaststoffe: 0 g
Natrium: 0,04 g

7. Lebensmittelrechtliche Anforderungen

Speisetopfen 10% FiT streichfähig entspricht dem derzeitigen österreichischen Lebensmittelrecht und den geltenden relevanten lebensmittelrechtlichen Bestimmungen der Europäischen Union.



8. Kennzeichnung

Sachbezeichnung: Speisetopfen streichfähig 10% F.i.T., 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 Österreichischen 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:			