



## 16342 Spezifikation für NÖM Speisetopfen 20% Fit 250g

### 1. Produktbeschreibung

NÖM Speisetopfen 20% F.i.T. ist ein durch Säuerung und Labzusatz hergestellter Zentrifugen-Speisetopfen mit cremiger Konsistenz.

### 2. Sensorische Anforderungen

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

NÖM Speisetopfen 20% F.i.T. entspricht der Güteklasse I nach dem Beurteilungsschema der AMA in der aktuellen Fassung.

### 3. Chemische - Physikalische Anforderungen

Höchstwassergehalt: max. 78,0%  
 Fettgehalt absolut: mind. 4,4 %  
 Fit (berechnet): 20%  
 pH-Wert:  $4,6 \pm 0,15$

### 4. Mikrobiologische Anforderungen

Coliforme Keime: neg./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:  
 Energie: 423 kJ/101 kcal  
 Fett: 4,4 g  
 davon gesättigte Fettsäuren: 2,6 g  
 Kohlenhydrate: 3,7 g  
 davon Zucker: 3,7 g  
 Ballaststoffe: 0 g  
 Eiweiß: 11,0 g  
 Salz: 0,10 g

### 7. Lebensmittelrechtliche Anforderungen

NÖM Speisetopfen 20% F.i.T. entspricht dem derzeitigen österreichischen Lebensmittelrecht und den geltenden relevanten lebensmittelrechtlichen Bestimmungen der Europäischen Union.

### 8. Kennzeichnung

Sachbezeichnung: Speisetopfen 20% F.i.T., aus pasteurisierter Milch  
 Lagerbedingungen: gekühlt (3-9°C) mindestens haltbar bis: siehe oben  
 EG-Nummer: AT 60170 EG  
 AMA Gütesiegel: ja; AMA Gütesiegelnummer 10011001

### 9. Mindesthaltbarkeitsdauer

Laut Artikelstammdatenblatt



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 16342	Version Nr:	1.0

**10. Allergene**

Allergene gemäß Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV): Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Lactose)

**11. Gentechnologie**

Das Produkt ist nicht kennzeichnungspflichtig im Sinne der Verordnungen EG 1829/ 2003 und 1830/2003. Gentechnikfrei laut Definition des Österreichischen Lebensmittelcodex für gentechnikfreie Produktion; Kontrolle durch agroVet GmbH.

**12. Verpackung**

PS Becher, Aluminium Platine

**Dokumentenfreigabe**

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