



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

Dokumentenname: **NÖM AG:**
Produktspezifikation



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:			