



Gültig für:	Betriebe der NÖM AG	Seite:	Seite 1 von 2
Gültig ab:	20.02.2014	Erstellt durch:	PE
Geprüft durch:	QM	Freigegeben durch:	L PE
Dokument Nr.:	SP UG KP3 16447	Version Nr.:	2.0

16447 Spezifikation für NÖM Bäckertopfen 20% Fit Schulenburg 5kg

1. Produktbeschreibung

NÖM Bäckertopfen 20% F.i.T. ist ein nach dem Schulenburgverfahren durch Säuerung und Labzusatz hergestellter Speisetopfen mit natürlicher Topfenstruktur.

2. Sensorische Anforderungen

Aussehen:	weiß
Geruch	rein
Geschmack	rein, charakteristisch, leicht säuerlich
Konsistenz	natürliche Topfenstruktur

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

8. Kennzeichnung

Bezeichnung:	Speisetopfen 20% F.i.T., aus pasteurisierter Milch
Lagerbedingungen:	gekühlt (3-9°C) lagern
EG-Nummer:	AT 60170 EG
AMA Gütesiegel:	ja, AMA Gütesiegelnummer 10011001



Gültig für:	Betriebe der NÖM AG	Seite:	Seite 2 von 2
Gültig ab:	20.02.2014	Erstellt durch:	PE
Geprüft durch:	QM	Freigegeben durch:	L PE
Dokument Nr.:	SP UG KP3 16447	Version Nr.:	2.0

9. Mindesthaltbarkeitsdauer

Laut Artikelstammdatenblatt

10. Allergene

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

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

LDPE Beutel

Dokumentenfreigabe

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