



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:			