



16666 Spezifikation für NÖM Vollmilch hocherhitzt 3,5% Fett 10 Liter

1. Produktbeschreibung

NÖM Vollmilch mit 3,5% Fett ist eine molkereimäßig behandelte, hocherhitzte, homogenisierte Vollmilch.

2. Sensorische Anforderungen

Aussehen:	weiß, gleichmäßig
Geruch:	rein
Geschmack:	vollmundig, aromatisch
Konsistenz:	flüssig

3. Chemisch - Physikalische Anforderungen

Fett	3,5 ± 0,1%
pH-Wert	6,65 +/-0,1

4. Mikrobiologische Anforderungen

Gesamtkeimzahl bei Abfüllung	<10 kbE/g
Gesamtkeimzahl am Ende MHD	<50.000 kbE/g
Pathogene Keime	neg./25 ml

5. Schadstoffe und Rückstände

Nicht über den gesetzlich erlaubten Höchstwerten. Monitoringprogramm der Rohmilch durch die Österreichische Agentur für Ernährungssicherheit.

6. Nährwerte

100 ml enthalten durchschnittlich	
Energie	266kJ/64 kcal
Fett	3,5g
davon gesättigte Fettsäuren	2,1 g
Kohlenhydrate	4,7g
davon Zucker	4,7 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	3,3g
Salz	0,10 g

7. Lebensmittelrechtliche Anforderungen

NÖM Vollmilch mit 3,5% Fett entspricht dem derzeitigen österreichischen Lebensmittelrecht und den geltenden relevanten lebensmittelrechtlichen Bestimmungen der Europäischen Union.

8. Kennzeichnung

Sachbezeichnung:	Vollmilch 3,5% Fett, hocherhitzt.
Lagerbedingung:	Gekühlt (+6°C) lagern
EG-Nummer:	AT 30960 EG
AMA Gütesiegel:	ja, AMA Gütesiegelnummer 10011001



9. Mindesthaltbarkeitsdatum:

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 EG1829/2003 und 1830/2003. Milch aus Österreich, gentechnikfrei laut Definition des Österr. Lebensmittelcodex für gentechnikfreie Produktion; Kontrolle durch agro Vet GmbH.

12. Verpackung

Kübel, Deckel aus PP, Folie aus PET/PP

Dokumentenfreigabe

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