



16072 Spezifikation für NÖM Joghurt Natur cremig gerührt 3,6% Fett 250 g

1. Produktbeschreibung

NÖM Joghurt Natur ist ein cremig gerührtes Joghurt aus pasteurisierter Milch mit 3,6% Fett.

2. Sensorische Anforderungen

| | |
|------------|---|
| Aussehen | weiß, dickflüssig |
| Geruch | rein, mild säuerlich |
| Geschmack | mild säuerlich, Joghurt |
| Konsistenz | dickflüssig, sämig, keine Molkenabscheidung |

3. Chemische - Physikalische Anforderungen

| | |
|---------|------------------|
| Fett | 3,6% -0,1%/+0,3% |
| pH-Wert | 3,85 – 4,5 |

4. Mikrobiologische Anforderungen

| | |
|----------------------------------|----------------------|
| Artspezifische Keime am Ende MHD | > 10 ⁷ /g |
| Hefen/Schimmel bei Abfüllung | < 10/g |
| Enterobacteriaceae | < 1/g |
| Listerien | neg/ 25g |

5. Schadstoffe und Rückstände

Nicht über den gesetzlich erlaubten Höchstwerten.

6. Nährwerte

| | |
|----------------------------------|----------------|
| 100g enthalten durchschnittlich: | |
| Energie | 273 kJ/65 kcal |
| Fett | 3,6 g |
| davon gesättigte Fettsäuren | 2,2 g |
| Kohlenhydrate | 4,1 g |
| davon Zucker | 4,1 g |
| Eiweiß | 4,1 g |
| Salz | 0,10 g |

7. Lebensmittelrechtliche Anforderungen

NÖM Joghurt Natur entspricht dem derzeitigen österreichischen Lebensmittelrecht und den geltenden relevanten lebensmittelrechtlichen Bestimmungen der Europäischen Union.



| | | | |
|----------------|---------------------|--------------------|---------------|
| Gültig für: | Betriebe der NÖM AG | Seite: | Seite 2 von 2 |
| Gültig ab: | 05.03.2021 | Erstellt durch: | PE |
| Geprüft durch: | QM | Freigegeben durch: | L PE |
| Dokument Nr: | SP UG KP3 16072 | Version Nr: | 7.0 |

8. Kennzeichnung

Sachbezeichnung: Joghurt 3,6% Fett, aus pasteurisierter Milch.
Lagerbedingung: Gekühlt (3- 9°C) lagern
EG-Nummer: AT 30960 EG
AMA Gütesiegel: ja, AMA Gütesiegelnummer 10011001

9. Mindesthaltbarkeit

Laut Artikelstammdatenblatt

10. Allergene

Allergene gemäß Lebensmittelinformationsverordnung (1169/2011): Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse einschließlich Laktose.

11. Gentechnik

Das Produkt ist nicht kennzeichnungspflichtig im Sinne der Verordnungen EG1829/2003 und 1830/2003. Gentechnikfrei laut Definition des Österreichischen Lebensmittelcodex für gentechnikfreie Produktion, Kontrolle durch agroVet GmbH.




12. Verpackung

PS Becher, Aluplatte

13. Herkunft primäre Zutaten

Milch: Österreich

Dokumentenfreigabe

| | | | |
|---------------|---|---|---|
| Name: | Erstellt: Birgit Fitz | Geprüft: Andreas Hagen | Freigegeben: Franz Notbauer |
| Unterschrift: |  |  |  |