



16070 Spezifikation für NÖM Joghurt Natur 1% Fett löffelfest 250 g

1. Produktbeschreibung

NÖM Joghurt 1% Fett löffelfest ist ein stichfestes Joghurt aus pasteurisierter Milch.

2. Sensorische Anforderungen

Aussehen: feste Gallerte, gleichmäßige Oberfläche
Geruch: rein, mild säuerlich
Geschmack: mild säuerlich, Joghurt
Konsistenz: stichfest, ganz leichte Molkenabscheidung möglich

3. Chemische - Physikalische Anforderungen

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

4. Mikrobiologische Anforderungen

Artspezifische Keime am Ende MHD > 10⁷/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: 166 kJ/39 kcal
Fett 1,0 g
davon gesättigte Fettsäuren 0,6 g
Kohlenhydrate 4,0 g
davon Zucker 4,0 g
Eiweiß 3,6 g
Salz 0,10 g

7. Lebensmittelrechtliche Anforderungen

NÖM Joghurt 1% Fett löffelfest entspricht dem derzeitigen österreichischen Lebensmittelrecht und den geltenden relevanten lebensmittelrechtlichen Bestimmungen der Europäischen Union.



8. Kennzeichnung

Bezeichnung: Joghurt mild 1% Fett, aus pasteurisierter Milch
Lagerbedingung: gekühlt (3-9°C) lagern
EG-Nummer: AT 30960 EG
AMA Gütesiegel: ja, AMA Gütesiegelnummer 10011001

9. Mindesthaltbarkeitsdauer

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

PP Becher, Aluplatine

13. Herkunft primäre Zutaten

Milch: Österreich

Dokumentenfreigabe

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