



## **16325 Spezifikation für NÖM Topfen 10% F.i.T. streichfähig 250 g**

### **1. Produktbeschreibung**

Speisetopfen 10% FiT streichfähig ist ein durch Säuerung und Labzusatz hergestellter Zentrifugen Speisetopfen mit cremiger Konsistenz. Hergestellt mit mikrobiellem Lab.

### **2. Sensorische Anforderungen**

Aussehen: weiß  
Geruch rein, mild säuerlich  
Geschmack rein, mild säuerlich, Topfen  
Konsistenz weich, cremig

Speisetopfen 10% FiT streichfähig entspricht der Güteklasse I nach dem Beurteilungsschema der AMA in der aktuellen Fassung.

### **3. Chemische - Physikalische Anforderungen**

Höchstwassergehalt max. 80%  
Fettgehalt absolut 2,1% -0,2/+1,5%  
Fit (berechnet) 10% -1/+5%  
pH-Wert 4,45 ± 0,3

### **4. Mikrobiologische Anforderungen**

Enterobacteriaceae <10 g  
Hefen/Schimmel bei Abfüllung <10/g  
Listerien neg./25g  
Staphylococcen <10/g

### **5. Schadstoffe und Rückstände**

Nicht über den gesetzlich erlaubten Höchstwerten.

### **6. Nährwerte**

100 g enthalten durchschnittlich:

Brennwert 334 kJ/79 kcal  
Fett 2,1 g  
davon gesättigte Fettsäuren 1,3 g  
Kohlenhydrate 4,1 g  
davon Zucker 4,1 g  
Eiweiß 11 g  
Salz 0,10 g



### **7. Lebensmittelrechtliche Anforderungen**

Speisetopfen 10% FiT streichfähig entspricht dem derzeitigen österreichischen Lebensmittelrecht und den geltenden relevanten lebensmittelrechtlichen Bestimmungen der Europäischen Union.

### **8. Kennzeichnung**

Sachbezeichnung: Speisetopfen 10% F.i.T., aus pasteurisierter Milch.  
Lagerbedingungen: gekühlt (3-9°C) mindestens haltbar bis: siehe Oberseite.  
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 EU Verordnungen 1829/2003 und 1830/2003. Gentechnikfrei laut Definition des Österr. Lebensmittelcodex für gentechnikfreie Produktion, Kontrolle durch agroVet GmbH.

### **12. Verpackung**

PP Becher, Aluplatine

### **13. Herkunft primäre Zutaten**

Milch: Österreich

### **Dokumentenfreigabe**

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