



16090 Spezifikation für NÖM Sauerrahm 15% Fett 250g

1. Produktbeschreibung

NÖM Sauerrahm mit 15% Fett wird aus pasteurisiertem Rahm durch Fermentation hergestellt.

2. Sensorische Anforderungen

Aussehen	weiß, feste Gallerte, gleichmäßige Oberfläche
Geruch	mild säuerlich, rahmig
Geschmack	mild säuerlich, rahmig
Konsistenz	stichfest, keine Molkenabscheidung

3. Chemische - Physikalische Anforderungen

Fett	15% -0,7%/+1,5%
pH-Wert:	3,85 – 4,5

4. Mikrobiologische Anforderungen

Artspezifische Keime am Ende MHD	> 10 ⁶ /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

100 g enthalten durchschnittlich:

Energie	664 kJ/161 kcal
Fett	15 g
davon gesättigte Fettsäuren	9,0 g
Kohlenhydrate	3,4 g
davon Zucker	3,4 g
Eiweiß	3,0 g
Salz	0,10 g

7. Lebensmittelrechtliche Anforderungen

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



8. Kennzeichnung

Bezeichnung: Sauerrahm, 15% Fett, aus pasteurisiertem Rahm.
Lagerbedingung: Gekühlt (3- 9°C) lagern. Nach dem Öffnen gekühlt lagern und innerhalb von 2-3 Tagen verbrauchen.
EG-Nummer: AT 30960 EG
AMA Gütesiegel: ja; AMA Gütesiegelnummer 10011001

9. Mindesthaltbarkeit

Siehe 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 Fitz	Geprüft: Andreas Hagen	Freigegeben: Franz Notbauer
Unterschrift:			