



## **15940 Spezifikation für NÖM Buttermilch 1% Fett 0,5 Liter**

### **1. Produktbeschreibung**

NÖM Buttermilch mit 1% Fett ist ein gerührtes Sauermilchprodukt aus pasteurisierter Milch.

### **2. Sensorische Anforderungen**

Aussehen gleichmäßig, weiß  
Geruch mild säuerlich  
Geschmack mild säuerlich, Buttermilch  
Konsistenz flüssig, sämig, homogen

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

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

### **5. Mikrobiologische Anforderungen**

am Ende MHD  $> 10^7$  kbE/g artspezifische Keime  
Hefen/Schimmel bei Abfüllung  $< 10$  kbE/g  
Enterobacteriaceae  $< 1$  kbE / g  
Listerien neg/ 25 g

### **5. Schadstoffe und Rückstände**

Nicht über den gesetzlich erlaubten Höchstwerten.

### **6. Nährwerte**

100 g 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  
Calcium 120 mg/15% NRV

### **7. Lebensmittelrechtliche Anforderungen**

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

Dokumentenname: NÖM AG:  
Produktspezifikation



Gültig für:	Betriebe der NÖM AG	Seite:	Seite 2 von 2
Gültig ab:	15.12.2021	Erstellt durch:	PE
Geprüft durch:	QM	Freigegeben durch:	L PE
Dokument Nr:	SP UG KP3 15940	Version Nr:	7.0

### **8. Kennzeichnung**

Sachbezeichnung: Buttermilch 1% Fett, aus pasteurisierter Milch.

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**

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 Österreichischem Lebensmittelcodex für gentechnikfreie Produktion, Kontrolle durch agroVet GmbH.

### **12. Verpackung**

Kartonverbund mit HDPE Drehverschluss und LDPE Öffnung.

### **13. Herkunft primäre Zutaten**

Milch: Österreich

---

#### Dokumentenfreigabe

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