

Dokumentenname:	NÖM AG: Produktspezifikation		
Gültig für:	Betriebe der NÖM AG	Seite:	Seite 1 von 2
Gültig ab:	03.01.2022	Erstellt durch:	PE
Geprüft durch:	QM	Freigegeben durch:	L PE
Dokument Nr.:	SP UG KP3 16002	Version Nr.:	6.0



16002 Spezifikation für Waldviertler Bio ESL Vollmilch 3,5% Fett 1 Liter

1. Produktbeschreibung

Waldviertler BIO ESL Vollmilch ist eine molkereimäßig behandelte, hocherhitzte Vollmilch aus biologischer Landwirtschaft mit verlängerter Haltbarkeit.

2. Sensorische Anforderungen

Aussehen: weiß, flüssig
Geruch: rein
Geschmack: Milch, vollmundig
Konsistenz: flüssig, homogen

3. Chemisch - Physikalische Anforderungen

Fett 3,5% -0,1/+0,3%
pH-Wert 6,65 +/-0,15

4. Mikrobiologische Anforderungen

Gesamtkeimzahl bei Abfüllung <10 /ml
Gesamtkeimzahl am Ende MHD <50.000 /ml
Enterobacteriaceae < 1/ml
Listerien neg./25 ml

5. Schadstoffe und Rückstände

Nicht über den gesetzlich erlaubten Höchstwerten.

6. Nährwerte

100 ml enthalten durchschnittlich:
Energie 266 kJ/64 kcal
Fett 3,5 g d
von gesättigte Fettsäuren 2,1 g
Kohlenhydrate 4,7 g
davon Zucker 4,7 g
Eiweiß 3,3 g
Salz 0,10 g
Calcium 120 mg /15% NRV

7. Lebensmittelrechtliche Anforderungen

Waldviertler Bio ESL Vollmilch 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:	03.01.2022	Erstellt durch:	PE
Geprüft durch:	QM	Freigegeben durch:	L PE
Dokument Nr.:	SP UG KP3 16002	Version Nr.:	6.0

8. Kennzeichnung

Sachbezeichnung: Bio-Vollmilch, aus biologischer Landwirtschaft, mit 3,5% Fett, länger haltbar, hocherhitzt.
Lagerbedingung: Gekühlt (+6°C) lagern. Nach dem Öffnen gekühlt lagern und innerhalb von 1-2 Tagen verbrauchen.
EG-Nummer: AT 30960 EG
Bio Kontrollstelle: AT-BIO-301
AMA Gütesiegel: ja, AMA Biosiegel AT-BIO-301-10011001

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 gemäß EU Bio Verordnung 834/2007.

12. Verpackung

Kartonverbund mit PE Drehverschluss und LDPE Öffnung

13. Herkunft primäre Zutaten

Milch: Österreich

Dokumentenfreigabe

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