

Dokumentenname:	NÖM AG: Produktspezifikation		
Gültig für:	Betriebe der NÖM AG	Seite:	Seite 1 von 2
Gültig ab:	30.12.2021	Erstellt durch:	PE
Geprüft durch:	QM	Freigegeben durch:	L PE
Dokument Nr.:	SP UG KP3 12112	Version Nr.:	5.0



12112 Spezifikation für NÖM ESL Vollmilch 3,5% Fett 0,5 Liter

1. Produktbeschreibung

NÖM ESL Vollmilch mit 3,5% Fett ist eine molkereimäßig behandelte, pasteurisierte und filtrierte länger frische Vollmilch 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
davon 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

NÖM ESL Vollmilch mit 3,5% Fett 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:	30.12.2021	Erstellt durch:	PE
Geprüft durch:	QM	Freigegeben durch:	L PE
Dokument Nr.:	SP UG KP3 12112	Version Nr.:	5.0

8. Kennzeichnung

Bezeichnung: Vollmilch 3,5% Fett, länger frisch, pasteurisiert, filtriert.

Lagerbedingung: Gekühlt (+6°C) lagern. Nach dem Öffnen gekühlt lagern und innerhalb von 1-2 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 Definition des Österr. Lebensmittelcodex für gentechnikfreie Produktion; Kontrolle durch agro Vet GmbH.

12. Verpackung

Kartonverbund mit PE Drehverschluss und LDPE Öffnung

13. Herkunft primäre Zutaten

Milch: Österreich

Dokumentenfreigabe

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