

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:			