



16029 Spezifikation für NÖM länger haltbare ESL Bio Vollmilch 3,5% Fett 10 Liter

1. Produktbeschreibung

Bio Vollmilch ist eine molkereimäßig behandelte, hocherhitzte Vollmilch aus biologischer Landwirtschaft.

2. Sensorische Anforderungen

Aussehen	weiß
Geruch	rein, Milch
Geschmack	vollmundig, Milch
Konsistenz	flüssig, gleichmäßig

3. Chemische - 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 g

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

7. Lebensmittelrechtliche Anforderungen

Bio Vollmilch entspricht dem derzeitigen österreichischen Lebensmittelrecht und den geltenden relevanten lebensmittelrechtlichen Bestimmungen der Europäischen Union.



8. Kennzeichnung

Bezeichnung: Bio-Vollmilch 3,5% Fett aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft, länger haltbar, hochehtzt.
Lagerbedingung: Gekühlt bei +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

9. Mindesthaltbarkeit

Laut Artikelstammdatenblatt

10. Allergene

Allergene gemäß Lebensmittelinformationsverordnung (EU VO 1169/2011): Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse einschließlich Laktose.

11. Gentechnik

Das Produkt ist nicht kennzeichnungspflichtig im Sinne der Verordnungen EG1829/2003 und 1830/2003. Gentechnikfrei hergestellt gemäß EU VO 834/2007.

12. Verpackung

Kübel und Deckel aus PP, Folie aus PET/PP

13. Herkunft primäre Zutaten

Milch: Österreich

Dokumentenfreigabe

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