

Dokumentenname:	NÖM AG: Produktspezifikation		
Gültig für:	Betriebe der NÖM AG	Seite:	Seite 1 von 2
Gültig ab:	10.01.2022	Erstellt durch:	PE
Geprüft durch:	QM	Freigegeben durch:	L PE
Dokument Nr.:	SP UG KP3 16194	Version Nr.:	5.0



## **16194 Spezifikation für NÖM Kaffeeobers 10% Fett 0,25 Liter**

### **1. Produktbeschreibung**

NÖM Kaffeeobers mit 10% Fett ist ein länger frische, hocherhitztes Milchprodukt aus pasteurisiertem Rahm.

### **2. Sensorische Anforderungen**

Aussehen	weiß, flüssig
Geruch	rein, Obers
Geschmack	rein, Obers, rahmig, toleriert wird leichter Kochgeschmack
Konsistenz	gleichmäßig, flüssig, leicht sämig

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

Fett	10% -0,7%/+1,5%
pH-Wert:	6,65 +/-0,15

### **4. Mikrobiologische Anforderungen**

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

### **5. Schadstoffe und Rückstände**

Nicht über den gesetzlich erlaubten Höchstwerten.

### **6. Nährwerte**

100 ml enthalten durchschnittlich:	
Energie	499 kJ/120 kcal
Fett	10 g
davon gesättigte Fettsäuren	6,0 g
Kohlenhydrate	4,4 g
davon Zucker	4,4 g
Eiweiß	3,2 g
Salz	0,10 g

### **7. Lebensmittelrechtliche Anforderungen**

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



Gültig für:	Betriebe der NÖM AG	Seite:	Seite 2 von 2
Gültig ab:	10.01.2022	Erstellt durch:	PE
Geprüft durch:	QM	Freigegeben durch:	L PE
Dokument Nr:	SP UG KP3 16194	Version Nr:	5.0

### **8. Kennzeichnung**

Bezeichnung: Kaffeeobers 10% Fett, hochohitzt.  
Lagerbedingung: Gekühlt (3-9°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**

Siehe 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 laut Definition des Österr. Lebensmittelcodex für gentechnikfreie Produktion; Kontrolle durch agroVet GmbH.

### **12. Verpackung**

Kartonverbund mit Drehverschluss

### **13. Herkunft primäre Zutaten**

Rahm : Österreich

### **Dokumentenfreigabe**

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