

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

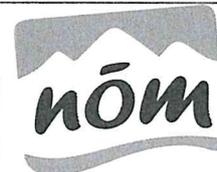
Nicht über den gesetzlich erlaubten Höchstwerten.

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.



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:			