



13514 Spezifikation für nöm pro Cottage Cheese Natur 215 g

1. Produktbeschreibung

Nöm pro Cottage Cheese Natur ist ein grobkörniger Frischkäse aus pasteurisierter Milch. Hergestellt mit mikrobiellem Lab.

2. Sensorische Anforderungen

Aussehen	weiß, grobkörnige Struktur
Geruch	mild säuerlich, Frischkäse
Geschmack	mild säuerlich, Frischkäse
Konsistenz	grobkörnige Struktur

3. Chemische - Physikalische Anforderungen

Fett	0,9% +/-0,5%
pH-Wert	4,1 – 4,7

4. Mikrobiologische Anforderungen

Hefen/Schimmel bei Abfüllung	< 10/g
Enterobacteriaceae	< 10/g
Listerien	neg./25g
Staphylococcen	< 10/g

5. Schadstoffe und Rückstände

Nicht über den gesetzlich erlaubten Höchstwerten.

6. Nährwerte

100g enthalten durchschnittlich:

Energie	282 kJ/67 kcal
Fett	0,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,5 g
Kohlenhydrate	2,8 g
davon Zucker	2,8 g
Eiweiß	11,8 g
Salz	0,85 g

7. Lebensmittelrechtliche Anforderungen

Nöm pro Cottage Cheese Natur entspricht dem derzeitigen österreichischen Lebensmittelrecht und den geltenden relevanten lebensmittelrechtlichen Bestimmungen der Europäischen Union.

8. Kennzeichnung

Sachbezeichnung:	Cottage Cheese mager aus pasteurisierter Milch.
Zutaten:	Cottage Cheese** , Speisesalz. Hergestellt mit mikrobiellem Lab.



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 13514	Version Nr.:	1.0

Lagerbedingung: Gekühlt (3-9°C) lagern. Nach dem Öffnen gekühlt lagern und innerhalb von 2-3 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. **aus gentechnikfreier Milch laut Definition des Österreichischen Lebensmittelcodex für gentechnikfreie Produktion, Kontrolle durch agroVet GmbH.

12. Verpackung

PP Becher, Aluminium Platine

13. Herkunft primäre Zutaten

Milch: Österreich

Dokumentenfreigabe

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