Berglandmilch eGen

PRODUKTSPEZIFIKATION

1. Produktidentifikation

Artikelnummer	1030
Artikelbezeichnung	SRD Sauerrahmbutter PG=250g
Sachbezeichnung	Österreichische Teebutter aus pasteurisiertem Rahm, 82 % Fett
Allgemeine Produktqualität	Konventionell
Kennzeichnung Bio-Artikel: Kontrollstellennummer, Herkunftsangabe (Zutreffendes ist angekreuzt)	
Nettogewicht / Füllmenge	250 g
Nettogewicht / Füllmenge - Zusatzinformation	--
Art der produktberührenden Verpackung	Aluminiumbeschichtete Butterfolie
Lagerungshinweis (Zutreffendes ist angekreuzt)	
Verzehrszeitraum nach dem Öffnen	-- Tage *Nach dem Öffnen gekühlt lagern.*
AMA-Gütesiegel / AMA-Biosiegel (Zutreffendes ist angekreuzt)	
Identitätskennzeichen	AT 30751 EG
Haltbarkeitsinformation	Siehe Listungsdatenblatt

	AT-BIO-902
	AT-BIO-701
	DE-ÖKO-003
	AT-BIO-301
	EU-Landwirtschaft
	EU-/Nicht-EU Landwirtschaft
	Nicht-EU-Landwirtschaft
	Österreichische Landwirtschaft
	Deutsche Landwirtschaft

	Ungekühlt lagerfähig.
x	Ungeöffnet, gekühlt (3 – 6 °C) mindestens haltbar bis:
	Gekühlt (3 – 6 °C) mindestens haltbar bis:
	Ungeöffnet, gekühlt (bei max. --) mindestens haltbar bis:
	Tiefgekühlt (bei --) mindestens haltbar bis:
	Vor und nach dem Öffnen gekühlt (3 – 6 °C) lagern. Nach dem Öffnen innerhalb weniger Tage verbrauchen. Ungeöffnet mindestens haltbar bis:

x	AMA-Gütesiegel
	AMA-Biosiegel

Berglandmilch eGen

2. Produktdetails

2.1 Zutaten in absteigender Reihenfolge

Deklarierungspflichtig / Deklarationsvorschlag Zutatenliste (Allergene Zutaten sind hervorgehoben)

keine Zutatenliste erforderlich

Nicht deklarierungspflichtig

Rahm, Buttereikulturen

2.2 Gesetzlich vorgeschriebene Zusatzangaben auf der Verpackung (Zutreffendes ist angekreuzt)

	mit Süßungsmittel(n)
	mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n)
	enthält eine Phenylalaninquelle
	kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
	erhöhter Koffeingehalt, für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen
	unter Schutzatmosphäre verpackt
	enthält Sulfite

2.3. Nährwertbezogene Angaben auf der Verpackung gemäß VO (EG) Nr. 1924/2006 (Zutreffendes ist angekreuzt)

	energiearm (kalorienarm)		ohne Zusatz von Natrium / Kochsalz
	energiereduziert (kalorienreduziert)		Ballaststoffquelle
	energiefrei (kalorienfrei)		hoher Ballaststoffgehalt
	fettarm		Proteinquelle
	fettfrei / ohne Fett		hoher Proteingehalt
	arm an gesättigten Fettsäuren		Vitamin- und / oder Mineralstoff-Quelle
	frei von gesättigten Fettsäuren		Hoher Vitamin- und / oder Mineralstoff-Gehalt
	zuckerarm		enthält
	zuckerfrei		erhöhter -Anteil
	ohne Zuckerzusatz		reduzierter -Anteil
	natriumarm / kochsalzarm		leicht
	sehr natriumarm / sehr kochsalzarm		von Natur aus / natürlich
	natriumfrei / kochsalzfrei		

2.4. Gesundheitsbezogene Angaben auf der Verpackung gemäß VO (EG) Nr. 1924/2006

--

Achten Sie auf eine abwechslungsreiche und ausgewogene Ernährung und einen gesunden Lebensstil.

2.5. Sonstige Auslobungen und Verbraucherinformationen (Zutreffendes ist angekreuzt)

	Frei von Farbstoffen		Mit Rohmilch hergestellt
	Ohne Geschmacksverstärker	x	82 % Fett
	Frei von Konservierungsstoffen		-- % Fett absolut
	Frei von Aromastoffen		Koscher
	Glutenfrei (< 20 mg/kg)		Halal
	Laktosefrei (Laktosegehalt siehe 2.6 bzw. 2.7.1)		geschützte Ursprungsbezeichnung g.U.
x	Für Ovo-Lakto-Vegetarier geeignet		geschützte geographische Angabe g.g.A.
	Für Veganer geeignet		

2.6. Verwendungszweck / Besondere Hinweise

Lebensmittel. Für die feine Küche und fürs Brot.

Berglandmilch
eGen

2.7. Durchschnittliche Nährwerte (Angaben basieren auf Berechnungen und / oder wissenschaftlich anerkannten Nährwerttabellen)					
				Pro 100 g	**Pro Portion:** 10 g
2.7.1. Hauptnährstoffe	**Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal) gemäß LMIV**	Durchschnitt **pro 100 g/ml**	**% Referenz-menge pro 100 g/ml**	Durchschnitt **pro Portion**	**% Referenz-menge je Portion**
Energiewert (kJ)	8400 kJ	**3056**	**36**	**305,600**	**4**
Energiewert (kcal)	2000 kcal	**743**	**37**	**74,300**	**4**
Fett (g)	70 g	**82**	**117**	**8,200**	**12**
davon gesättigte Fettsäuren (g)	20 g	**53**	**265**	**5,300**	**27**
davon einfach ungesättigte Fettsäuren (g)		--		--	
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren (g)		--		--	
davon Omega-3-Fettsäuren (g)		--		--	
davon Omega-6-Fettsäuren (g)		--		--	
davon Cholesterin (mg)		--		--	
Kohlenhydrate (g)	260 g	**0,6**	**<1**	**0,060**	**<1**
davon Zucker (g)	90 g	**0,6**	**<1**	**0,060**	**<1**
davon Laktose (g)		**0,6**		**0,060**	
Ballaststoffe (g)	25 g	**0**	**0**	**0**	**0**
Eiweiß (g)	50 g	**0,7**	**1**	**0,070**	**<1**
Natrium (g)	2,4 g	**0,01**		**0,001**	
Salz (g) = Natrium x 2,5	6,0 g	**0,03**	**<1**	**0,003**	**<1**
Broteinheiten: BE (Kohlenhydrate / 12)		**0,1**		**0,010**	
2.7.2. Vitamine & Mineralstoffe	NRV (nutrient reference value), Referenzmenge für die tägliche Zufuhr gemäß LMIV	Durchschnitt **pro 100 g/ml**	**% NRV pro 100 g/ml**	Durchschnitt **pro Portion**	**% NRV je Portion**
Vitamin A (µg)	800 µg	--	--	--	--
Vitamin D (µg)	5 µg	--	--	--	--
Vitamin E (mg)	12 mg	--	--	--	--
Vitamin C (mg)	80 mg	--	--	--	--
Thiamin (mg)	1,1 mg	--	--	--	--
Riboflavin (mg)	1,4 mg	--	--	--	--
Niacin (mg)	16 mg	--	--	--	--
Vitamin B6 (mg)	1,4 mg	--	--	--	--
Folsäure (µg)	200 µg	--	--	--	--
Vitamin B12 (µg)	2,5 µg	--	--	--	--
Biotin (µg)	50 µg	--	--	--	--
Pantothensäure (mg)	6 mg	--	--	--	--
Calcium (mg)	800 mg	--	--	--	--
Phosphor (mg)	700 mg	--	--	--	--
Magnesium (mg)	375 mg	--	--	--	--
Eisen (mg)	14 mg	--	--	--	--
Zink (mg)	10 mg	--	--	--	--
Jod (µg)	150 µg	--	--	--	--

2.8. Allergene gemäß VO (EU) Nr. 1169/2011 Anhang II	Laut Rezeptur enthalten	Beschreibung des Allergens
Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	**Nein**	--
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	**Nein**	--
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	**Nein**	--
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	**Nein**	--
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	**Nein**	--
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	**Nein**	--
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse	**Ja**	Milch
Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macademia- oder Queenslandnüsse sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	**Nein**	--
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	**Nein**	--
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	**Nein**	--
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	**Nein**	--
Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg / kg oder 10 mg / l als insgesamt vorhandenes SO_2	**Nein**	--
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	**Nein**	--
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	**Nein**	--

3. GVO und aus GVO stammende Zutaten

x	Das Produkt wird ohne Anwendung eines GVOs im Laufe der Herstellung erzeugt. Es besteht keine Notwendigkeit für eine Kennzeichnung gemäß VO (EG) 1829/2003 und VO (EG) 1830/2003 i.d.g.F.
	Ohne Gentechnik hergestellt gemäß VO (EG) 834/2007 über biologisch erzeugte Lebensmittel.
x	Das Produkt trägt das Kontrollzeichen „Ohne Gentechnik hergestellt“ der ARGE Gentechnikfrei und hält die Vorgaben der Österreichischen Codex-Richtlinie „Gentechnikfreie Produktion“ ein.
	Das Produkt trägt die Kennzeichnung „Ohne Gentechnik“ gemäß Deutschem EG-Gentechnik-Durchführungsgesetz - EGGenTDurchfG.

4. Chemisch physikalische Eigenschaften

Parameter	Standard	Toleranz	Analysenmethode	Häufigkeit
Fett %	82	min.	IR	gemäß internem Prüfplan
Fettfreie Trockenmasse %	2	max.	extern	gemäß AMA-Prüfplan
Wassergehalt %	16	max.	Food Scan	gemäß internem Prüfplan
Wasserverteilung	5 Pkt. gem. Vergleichstabelle	-1	extern	gemäß AMA-Prüfplan
pH (im Serum)	</= 5,1	--	pH-Meter	gemäß internem Prüfplan
Konsistenz	--	--	--	--
Phosphatase	negativ	--	extern	gemäß AMA-Prüfplan
Peroxidase	negativ	--	extern	gemäß AMA-Prüfplan
Hemmstoffgehalt (Rohmilch)	negativ	--	Charm-Test	in Rohmilch 1x/Tour
POZ mÄquiv.O_2/kg	--	--	--	gemäß internem Prüfplan

Freie Fettsäuren (FFA) %	--	--	--	gemäß internem Prüfplan

5. Mikrobiologische Eigenschaften

Mikroorganismen	KBE	Referenzmethode	Häufigkeit
Listeria monocytogenes	--	--	--
Enterobacteriaceae	--	--	--
Coliforme	< 10/g	Plattengussverfahren	gemäß internem Prüfplan
Escherichia coli	--	--	--
Hefen	0/g	Plattengussverfahren	gemäß internem Prüfplan
Schimmel	0/g	Plattengussverfahren	gemäß internem Prüfplan

6. Sensorische Parameter

Aussehen	hell bis blassgelb, seidenmatt
Gefüge	geschlossen, gut streichbar, gute Wasserfeinverteilung
Geruch	leicht säuerlich-aromatisch
Geschmack	mild säuerlich-aromatisch

7. Verpackung - Abmessungen

Siehe Listungsdatenblatt

Dieses Produkt wird nach den HACCP- und den Grundsätzen Guter Herstellungspraxis hergestellt. Es entspricht den gesetzlichen Bestimmungen und Grenzwerten der EU und Österreichs, insbesondere betreffend Rückstände und Kontaminanten (Schwermetalle, Aflatoxine, Pestizide, PCB). Die Rohware wird 2 x jährlich auf Rückstände und Kontaminanten untersucht.

Dieses Produkt wurde NICHT mit ionisierenden Strahlen behandelt.

Dieses Produkt entspricht den jeweils gültigen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen der EU bzw. Österreichs und ist für den menschlichen Verzehr geeignet. Es bestehen keine Bedenken hinsichtlich des Verzehrs dieses Produkts durch sensible Verbrauchergruppen (sogenannte YOPIs, das sind Kinder, Senioren, Schwangere und immungeschwächte Menschen). Angaben für Personen mit Allergien oder Unverträglichkeiten finden sich unter Punkt 2.8.

Die Rückverfolgbarkeit ist auf jeder Stufe der Verarbeitung gewährleistet.

Die verwendeten primären Verpackungsmaterialien sind für den direkten Kontakt mit dem entsprechenden Nahrungsmittel bestimmt und entsprechen den Rechtsvorschriften der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 sowie den entsprechenden europäischen Einzelmaßnahmen wie z. B. Verordnung (EG) Nr. 10/2011 (wo zutreffend).

Eine unsachgemäße Handhabung des Produktes, wie beispielsweise eine falsche Lagertemperatur, kann die Mindesthaltbarkeit verringern sowie die Qualität des Produktes negativ beeinflussen.

x	Dieses Produkt ist zum direkten Verzehr geeignet.
	Dieses Produkt ist zur Weiterverarbeitung bestimmt.

Dieses Dokument kann elektronisch versendet werden und benötigt für die Gültigkeit keine Unterschrift.

Erstellt am: 14/06/2019
Geprüft / freigegeben am: 14/06/2019