

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 16171	Version Nr.:	4.0



16171 Spezifikation für NÖM Schlagobers 36% Fett 0,25 Liter

1. Produktbeschreibung

NÖM Schlagobers mit 36% Fett wird aus hochohitztem Rahm hergestellt.

2. Sensorische Anforderungen

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

3. Chemische - Physikalische Anforderungen

Fett	36% -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
Enerobacteriaceae	< 1/g
Listerien	neg/ 25g

5. Schadstoffe und Rückstände

Nicht über den gesetzlich erlaubten Höchstwerten.

6. Nährwerte

100 ml enthalten durchschnittlich:

Energie	1426 kJ/346 kcal
Fett	36 g
davon gesättigte Fettsäuren	22 g
Kohlenhydrate	3,3 g
davon Zucker	3,3 g
Eiweiß	2,2 g
Salz	0,10 g

7. Lebensmittelrechtliche Anforderungen

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

8. Kennzeichnung

Sachbezeichnung:	Schlagobers 36% Fett, hochohitzt
Zutaten:	Rahm mit 36% Fett, Stabilisator: Carrageen.



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 16171	Version Nr.:	4.0

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 (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. Gentechnikfrei laut Definition des Österreichischen Lebensmittelcodex für gentechnikfreie Produktion; Kontrolle durch agro Vet GmbH.

12. Verpackung

Kartonverbund mit PE Drehverschluss und LDPE Öffnung

13. Herkunft primäre Zutaten

Rahm: Österreich

Dokumentenfreigabe

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