



nöm Cremix Stracciatella

1. Produktbeschreibung

Cremix Stracciatella ist ein Joghurtdessert aus pasteurisierter Milch mit Stracciatella-Zubereitung.

2. Sensorische Anforderungen

Aussehen	weiß, braune Schokosplits
Geruch	Schokolade, Joghurt, mild säuerlich
Geschmack	Schokolade, Joghurt, mild säuerlich, süßlich
Konsistenz	dickflüssig, sämig, cremig, bissfeste Schokosplits

3. Chemische - Physikalische Anforderungen

Fett	5,6 ± 0,3%
pH-Wert:	3,85 – 4,5

4. Mikrobiologische Anforderungen

am Ende MHD	>10 ⁶ /g artspezifische Keime
Hefen/Schimmel bei Abfüllung	<10 /g
Enterobacteriaceae	<1 /g
Listerien	neg./25 g

5. Schadstoffe und Rückstände

Nicht über den gesetzlich erlaubten Höchstwerten.

6. Nährwerte

100 g enthalten durchschnittlich:

Energie	562 kJ/134 kcal
Fett	5,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	3,4 g
Kohlenhydrate	18 g
davon Zucker	17 g
Eiweiß	2,8 g
Salz	0,10 g

7. Lebensmittelrechtliche Anforderungen

Cremix Stracciatella entspricht dem derzeitigen österreichischen Lebensmittelrecht und den geltenden relevanten lebensmittelrechtlichen Bestimmungen der Europäischen Union.



Gültig für:	Betriebe der NÖM AG (A)	Seite:	Seite 2 von 2
Gültig ab:	25.06.2024	Erstellt durch:	Fitz Birgit
Geprüft durch:	Dabsch Marina	Freigegeben durch:	Notbauer Franz
Dokument Nr:	SP UG KP3 Produkte entwickeln 11931	Version Nr (syn):	1

8. Kennzeichnung

Sachbezeichnung: Joghurt aus pasteurisierter Milch mit 5% Fett, mit Schokosplits.
Zutaten: **Joghurt**, Zucker, Wasser, 2,5% Schokosplits (Kakaomasse¹, Kakaobutter¹, Zucker), modifizierte Stärke. ¹Die für dieses Produkt benötigte Menge an Kakao wurde nach Fairtrade-Standards angebaut und zertifiziert. Fairtrade-Kakao mit Mengenausgleich. Mehr auf fairtrade.at/siegel
Lagerbedingung: Gekühlt (3-9°C) mindestens haltbar bis: siehe Deckel.
EG-Nummer: AT 30960 EU
AMA Gütesiegel: ja, 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, OPS Sleeve, Aluplatine

13. Herkunft / Ursprung primäre Zutaten

Milch: Österreich
Kakao: Nicht-EU

Dokumentenfreigabe

Name:	Erstellt:	Geprüft:	Freigegeben:
Unterschrift:	Fitz Birgit	Dabsch Marina 01.07.2024	Notbauer Franz 03.07.2024