

|                                                                                   |                                                         |             |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|-------------|
|  | <b>Produktspezifikation</b><br><b>Bio - Fasslbutter</b> | Ausgabe: 02 |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|-------------|

|                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|--------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Produktgruppe</b>                                                     | <b>Butter</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Produkt</b>                                                           | <b>Bio – Fasslbutter</b><br><b>Sauerrahmbutter</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Prozess</b>                                                           | Siehe Prozessleitpläne zur Herstellung von Butter<br>Mit thermisiertem Rahm aus silofreier Bio-Milch hergestellt                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Zusammensetzung</b>                                                   | Wasser: < 16%<br>Fett: mind. 82,5<br>Eiweiß: ca. 0,7                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Aussehen</b>                                                          | Farbe hellgelb bis gelb, keine sichtbaren Wassertropfen<br>Geschlossene Buttermasse                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Lebensmittelsicherheitskriterien / Mikrobiologische Anforderungen</b> | <b>Listeria monocytogenes</b> nicht nachweisbar in 25 g beim verlassen des Betriebes<br>Bei Sauerrahmrauhmbutter liegt ein pH-Wert von $\leq 5,1$ vor. Eine Vermehrung von <i>L. monocytogenes</i> ist nicht zu erwarten.<br><br><b>Salmonellen</b> nicht nachweisbar in 25 g bis MHD<br><br><b>Escherichia coli</b> m:10 / M:100 Ende Herstellungsprozess<br><br><b>Hefen</b> M: 100.000 am MHD<br><br><b>Schimmelpilze</b> Keine sichtbaren Kolonien am MHD<br><br>Entspricht den derzeit gültigen Lebensmittelrechtlichen Bestimmungen in Österreich sowie der EU Hygienerichtlinie |
| <b>Allergene</b>                                                         | Enthält Milch                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>GVO</b>                                                               | Gentechnikfrei                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Zielgruppe</b>                                                        | Keine besondere Zielgruppe                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Verwendungszweck</b>                                                  | Für den menschlichen Verzehr                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Kennzeichnung</b>                                                     | Laut Kennzeichnungsverordnung                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Verpackung</b>                                                        | Mittels Pergamentpapier in 1/2 und 1kg;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Haltbarkeit</b>                                                       | 28 Tage                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Lagerung und Versand</b>                                              | 4 – 8 ° C;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

|                                            |  |                                        |               |
|--------------------------------------------|--|----------------------------------------|---------------|
| Erstellt am: 26.09.16<br>von: Wurzenrainer |  | Freigegeben am: 26.09.16<br>von: Danzl | Seite 1 von 1 |
|--------------------------------------------|--|----------------------------------------|---------------|