

BOTER BLOK 1 KG

TECHNISCHE FICHE – 07.12.2014

Ingrediënten: Boter 82 % (vet uit koemelk, water uit koemelk, vetvrije droge stof uit koemelk, melkzuurbacteriën :+/- 0.5 %)

Samenstelling :

Melkvet : minimum 82 %

Water uit melk : maximum 16 %

Vetvrije droge stof uit melk (caseïne +lactose) : maximum 2 %

Melkzuurbacteriën : +/-0.5 %

Voedingswaarden per 100 g

Voedingswaarde	3060 kJ
	744 kcal
Koolhydraten	0,5 g
- Waarvan suikers	0,5 g
Vetten	82 g
- Waarvan verzadigd	60 g
Proteïnen	1 g
Zout	0 g

BOTER BLOK 1 KG

TECHNISCHE FICHE – 07.12.2014

Allergeneninformatie + = aanwezig
 - = afwezig volgens recept
 ? = onbekend, kan mogelijk sporen bevatten van ...

Gluten	-
Schaaldieren	-
Ei	-
Vis	-
Aardnoten (pinda's)	-
Soja	-
Melk (inclusief lactose)	+
Noten (schaalvruchten)	-
Selderij	-
Mosterd	-
Sesam	-
Zwavedioxide – sulfieten (E220-E228) in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/L, uitgedrukt als SO ₂	-
Lupine	-
Weekdieren	-

Netto gewicht

1 kg

Oorsprong

Europa

Mogelijkheid van andere origines volgens de eisen van de klant of bij een tekort aan grondstof binnen de Europese markt.

Andere

Afwezigheid van gmo's volgens richtlijn 1999/2/CEE van 22/02/99.

Bewerking

Homogenisatie, textureren, verpakken

Geen ionisatie volgens richtlijn EEG 1999/2/CEE van 22/02/99

De leverancier garandeert dat het product geen ingrediënten bevat die straling hebben ondergaan.

BOTER BLOK 1 KG

TECHNISCHE FICHE – 07.12.2014

Gebruik

Bestemd voor onmiddellijk gebruik.

Bakken en braden zowel huishoudelijk als grootkeuken

Verpakking

Vetvrij papier

10 x 1 kg per karton

72 kartons per pallet (6 lagen x 12 kartons)

720 kartons / Palet (6 lagen van 12 kartons)

Fysische/chemische karakteristieken

Vetgehalte : min. 82 %

Vochtgehalte : maximum 16 %

Vetvrije droge stof : maximum 2 %

Peroxidegetal : max 0.50 meq O₂/kg

Vrije vetzuren : maximum 0.35 %

PH : tussen 4.8 et 5.5 g

Microbiologische karakteristieken

E-Coli : maximum 10/g waarvan 2 resultaten op 5 inbegrepen tussen 10 en 100 g
ISO 11866-3

Salmonella : afwezig in 25 g

FIL 93B/ISO 6785

Listeria Monocytogenen : afwezig in 25 g

AFNOR brd 7/4-9/98

Fosfatase : negatief (uigezonderd indien peroxydase negatief)

MSOO 193

Staphylococcus aureus : < 100 /g (= niet detecteerbaar)

FIL 145

BOTER BLOK 1 KG

TECHNISCHE FICHE – 07.12.2014

Vervoer

Onvoorwaardelijk op – 18 °C bij een DLC langer dan 90 dagen.

Bewaring

- Op maximum 7 °C binnen de periode voor de vervaldatum
- Onvoorwaardelijk op – 18 °C bij een DLC van langer dan 90 dagen

Uiterste verbruiksdatum

- DLUO (BBD) : staat op elke verpakking en karton
- Looptijd : volgens onze standaard tussen 69 en 90 dagen

Behoudens op specifieke vragen of voor export diepgevroren (direct of indirect is de verantwoordelijkheid tussen 91 dagen en 2 jaar voor de klant. Als dit geval is moet de invoerder zijn distributeurs ervan op de hoogte brengen dat de boter door de consument moet verbruikt worden binnen de 30 dagen na ontdooiing en niet opnieuw mag worden ingevroren.

Codes

Code Lot : op elke verpakking – code vervaldatum: dd.mm.jj.

Gebruiksadvies

Smeerbaar tussen 16 en 18 °C. De boter ½ uur voor de maaltijd uit de frigo halen. Is geschikt als broodbeleg, om te braden en om patisserie te bakken.

Verklaring GGO

Op basis van de verklaringen van de toeleveranciers bevestigen wij bij deze dat dit artikel geen ingrediënten bevat voortkomende van GGO's zoals bedoeld in het EEG reglement 1829/2003 van het Europese parlement en de Europese raad van 22 september 2003 betreffende de genetisch gemanipuleerde voedingswaren en veevoeders. Bijgevolg moet dit product niet als van GGO oorsprong worden geëtiketteerd.