

BOTERCUPS

EAN 54 200532 0004 5

TECHNISCHE FICHE – 09.01.2014

Ingrediënten: room, melkzuurbacteriecultuur en daaruit gewonnen melkzuurconcentraat

Voedingswaarden per 100 g

Voedingswaarde	3061 kJ 744 kcal
Koolhydraten	1,0 g
- Waarvan suikers	1,0 g
Vetten	82,0 g
- Waarvan verzadigd	56,6 g
Proteïnen	0,6 g
Zout	0,03 g

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	-
Zwavel dioxide – sulfieten (E220-E228) in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/L, uitgedrukt als SO ₂	-
Lupine	-
Weekdieren	-

BOTERCUPS

EAN 54 200532 0004 5

TECHNISCHE FICHE – 09.01.2014

Algemene productinformatie

Benaming	Melkzuurboter
Gebruik	Bedoeld voor directe menselijke consumptie
Primaire doelgroep	Gezonde verbruiker
Niet geschikt voor	Verbruikers met specifieke allergieën of voedselintoleranties

Specifieke productinformatie

Productbeschrijving	Geproduceerd van room met toevoeging van speciale melkzuurculturen en melkzuur concentraat
Beschrijving van het productieproces	<ul style="list-style-type: none">- Rauwe melk scheiden- Room verwarmen- Koelen- Boter maken- Melkzuurculturen doseren- Boter vormen- Vullen- Verpakken

Organoleptische beschrijving

Uitzicht	Crèmekleurig tot lichtgeel
Kleur	Crèmekleurig tot lichtgeel
Smaak	Mild melkzurig aroma
Geur	Mild melkzurig aroma
Textuur	Glad

Fysio-chemische parameters

	Eenheid	Min	Max	Referentie
Absoluut vetgehalte	%	82,0		DIN EN ISO 17189:2003
Vochtgehalte	%		16,0	ISO 3727 1:2001
Vetvrij	%		2,0	ISO 3727 2:2001
pH-gehalte			6,4	VDLUFA C 8.2
Pesticide	Waarde		EU norm	DIN EN 1528:1997 (1-4)

BOTERCUPS

EAN 54 200532 0004 5

TECHNISCHE FICHE – 09.01.2014

Microbiologische parameters

	Eenheid	Grenswaarde	Referentie
Non acid bacterie	/1 g	10.000	VDLUFA M 7.16.2
Enterobacteriaceae	/1 g	10	DIN ISO 21529-2:2009
Gisten	/1 g	30	ISO 7954:2002
Schimmels	/1 g	30	ISO 7954:2002
Salmonella	/25 g	Neg	DIN EN ISO 6579:2007
Listeria monocytogenes	/25 g	Neg	DIN EN ISO 11290-1:2005

Geschikt voor specifieke vormen van voeding:

Ovo-lacto-vegetariër (geen vlees/vis)	Geschikt
Lacto-vegetariër (geen vlees, vis, eieren)	Geschikt
Ovo-vegetariër (geen vlees, vis, melk)	Niet geschikt
Lactose intolerantie	
- Lactose content =< 1,0/100 g	Neen
- Lactose content =< 0,1/100 g	Neen
- Lactose content =< 0,01/100 g	Neen

Contaminanten en residuen

Guidance levels and maximum levels defined by law for residues, contaminants, heavy metals and mycotoxines are complied with. This are especially the Regulation (EC) No 396/2005 on maximum residue levels of pesticides in or on food and feed of plant and animal origin, the Regulation (EC) No 1881/2006 setting maximum levels for certain contaminants in foodstuffs, the German Regulation of limitation of contaminants in foodstuffs and the German Regulation of maximum levels of residues in foodstuffs - all in their currently valid versions.