

BOTER BLOK 1 KG
EAN 54 20053 2060 16
TECHNISCHE FICHE – 21/11/2019

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	3004 kJ 731 kcal
Koolhydraten	1 g
- Waarvan suikers	1 g
Vetten	80,5 g
- Waarvan verzadigd	55 g
Proteïnen	1 g
Zout	1,5 g

BOTER BLOK 1 KG

EAN 54 20053 2060 16

TECHNISCHE FICHE – 21/11/2019

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	-

Netto gewicht

1000 g

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 EEG richtlijn 2007/68/CE.

Bewerking

Homogenisatie, textureren, zouten, verpakken.

Geen ionisatie volgens richtlijn EEG 1999/2 van 22/02/99. De leverancier garandeert dat het product geen ingrediënten bevat die straling hebben ondergaan.

BOTER BLOK 1 KG
EAN 54 20053 2060 16
TECHNISCHE FICHE – 21/11/2019

Gebruik

Bestemd voor onmiddellijk gebruik.

Bakken en braden zowel huishoudelijk als grootkeuken

Verpakking

Samengesteld alu

10 x 1000 g per karton

72 kartons per EURO pallet (6 lagen van 12 kartons)

- Netto gewicht pallet: 720 kg
- Bruto gewicht Pallet: 750 kg

Fysische/chemische karakteristieken

Vetgehalte : min. 82 %

Vochtgehalte : maximum 16 %

Vetvrije droge stof : maximum 2 %

Vrije vetzuren : maximum 0.35 %

PH : tussen 4.8 et 6.5 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)

MS 00193

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

FIL 145

BOTER BLOK 1 KG
EAN 54 20053 2060 16
TECHNISCHE FICHE – 21/11/2019

Vervoer

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

Bewaring

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

Uiterste gebruiksdatum

- THT : vermeld 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 1 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: jj.mm.aa.

Gebruiksadvies

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

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 bedoelt 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.