

BOTER ROL MET FLEUR DE SEL 250 G

EAN 54 20053 2068 49

TECHNISCHE FICHE – 21/11/2019

Ingrediënten: boter (melk), zeezout 1.5%.

Samenstelling van de boter :

Melkvet : minimum 82% ,

Water uit melk : maximum 16%

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

melkzuurbacteries (cultuur, permeaat et distillat lactique) : +/-0.50%

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 ROL MET FLEUR DE SEL 250 G
EAN 54 20053 2068 49
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	-

Omschrijving van het product

Boter 82 % vet : water -in-vetemulsie verkregen door karnen van gepasteuriseerde room van koemelk waaraan droog zeezout werd toegevoegd.

Certificaten

IFS - BRC

Netto gewicht

250 g

Oorsprong

Europa : door de Europese communautaire erkende zuivelfabrieken

Mogelijkheid tot andere origine ten gevolge van de eisen van de klant of door een gebrek aan grondstof binnen de Europese Unie.

BOTER ROL MET FLEUR DE SEL 250 G
EAN 54 20053 2068 49
TECHNISCHE FICHE – 21/11/2019

Andere

Afwezigheid GMO volgens EEG richtlijn 2007/68/CE

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.

Gebruik

Keuken – Horeca – Food service

Verpakking

Samengesteld alu

20 x 250g in karton overdoos

128 kartons / euro pallet (8 lagen van 16 kartons)

Euro pallet : 640 kg

Bruto gewicht euro pallet: 680 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 (uitgezonderd indien peroxydase negatief) MSOO 193
- Staphylococcus aureus : < 100 /g (= niet detecteerbaar) FIL 145

BOTER ROL MET FLEUR DE SEL 250 G

EAN 54 20053 2068 49

TECHNISCHE FICHE – 21/11/2019

Organoleptische karakteristieken

Smaak : zuivere en echte smaak van gezouten boter zonder vreemde geuren

Textuur : kleine zoutkristallen kunnen knappen tussen de tanden

Kleur : helder geel

Transport

- Per vrachtwagen van het bedrijf FRC gekeurd op maximum 7 °C
- IN REEFER 20' ou HIGH CUBE REEFER 40' per boot gekoeld positief (max 7°C) of diepgevroren volgens de eisen van de klant
- Per vrachtwagen van de klant : volgens eigen kwaliteitsplan
- Imperatief op -18°C voor de THT 's van meer dan 90 dagen (bedoudens akkoord van de klant)

Bewaring bij de producten en de distributeur

- Op maximum 7 °C binnen de voorziene houdbaarheidsdatum
- Imperatief op min 18 °C voor de houdbaarheidsdata die de 90 dagen overschrijden

Bewaring op het verkooppunt

Op maximum 7 °C

Bewaring bij de gebruiker

Bij voorkeur in de frigo bij maximum 7 °C

Bij voorkeur tot aan de vermelde uiterste verbruiksdatum

Uiterste verbruiksdatum

THT : vermeld op elke verpakking en karton

Looptijd : volgens onze standaard tussen 69 en 90 dagen

Behoudens op specifieke vragen of voor export diepgevroren (direkt of indirect) is de verantwoordelijkheid tussen 91 dagen en 1 jaar voor de klant. Als dit het 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

BOTER ROL MET FLEUR DE SEL 250 G

EAN 54 20053 2068 49

TECHNISCHE FICHE – 21/11/2019

Gebruiksadvies

Smeerbaar tussen 16 en 18 °C. De boter ½ uur voor de maaltijd uit de frigo halen.

Is geschikt als broodbeleg, voor 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 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.

Our company has the policy to avoid ingredients, addition and aromas produced from genetically modified organisms (GMO).

The undersigned states on behalf of the Direction to work in accordance with the regulations (EC) No 1829/2003, (EC) No 1830/2003, (EC) No 65/2004, and directives 2005/26/EC, 2007/68/EC.

All the products we supply are free of ingredients, additions and aromas produced from genetically modified organisms (GMO).