TECHNISCHE FICHE VAN DE BOTER VAN SOCIETE FERMIERE ROCHEFORT ARDENNES ETS MATHOT

(ZOETE) ONGEZOUTEN BOTER 10g, 250g, 500g, 1 kg en 5kg.

PRODUCT	**3.11. (ZOETE) ONGEZOUTEN BOTER. GN-code 04 05 10 11 9700.**
LEVERANCIER / HERKOMST	Door de Europese communautaire autoriteiten erkende zuivelfabrieken.
BESCHRIJVING	Water-in-vetemulsie verkregen door karnen van gepasteuriseerde room van koemelk.
VERVOER	Koeltransport (maximum +7°C) per container, boot of vrachtwagen.
VERPAKKING	In kluiten van 25 kg tot 10 g. KLUIT 1 kg: DOOS VAN 10 kg. 10 g DOOS VAN 1 kg, 250 g en 500 g DOOS VAN 10 kg, 5 kg DOOS VAN 20 kg.
FYSISCHE / CHEMISCHE RICHTWAARDEN AF-FABRIEK	Vetstoffen (vetten): minstens 82 % Droge stof: maximum 2 % (eiwitten: +- 1 %, koolhydraten: +- 1 %) Water: maximum 16 % pH : van 4,8 tot 5,5 Aw (wateractiviteit): tussen 0,80 en 0,90 Vrij vetzuur: tussen 0,1 en 0,3 % Transvetzuur: 0,5 % Oliezuur: < 0,33 Vrij van Gmo Albalijst : melk : ja
MICROBIOLOGISCHE KENMERKEN AF FABRIEK	Totaal kiemen: maximum 1000/g (niet voorgeschreven richtwaarde) Listeria monocytogenes, salmonella spp, pathogene bacteriën en hun toxines: afwezig Staphylococcus aureus: 0/g Escherichia coli: 0/g Bacteriën van de coligroep: 0/g waarvan 2 resultaten op 5 met maximum 10/g Fosfatase: negatief Gisten: maximum 100/g (niet voorgeschreven richtwaarde) Schimmels: maximum 10/g (niet voorgeschreven richtwaarde) Volgens richtlijn CEE 92/46
VOEDINGSWAARDE PER 100 G	Verzadigde vetten: 59,5g meervoudig onverzadigde vetten: 1,9g Enkelvoudig onverzadigde vetten 20,4g cholesterol: van 0,23 tot 0,30 mg vitamine A: van 0,4 tot 1,05 mg riboflavine: minder dan 0,02 mg vitamine D: 0,2 tot 3 mg niacine: minder dan 0,03 mg vitamine E: 2 mg vitamine B6: 0,01 mg thiamine: minder dan 0,01 mg pantotheenzuur: 0,05 mg calcium: 15 mg fosfor: 15 tot 60 mg vezels: 0 ijzer: minder dan 0,2 ppm magnesium: 1,5 mg zink: 0,02 mg jodium: 2,4 µg allergenen gewone boter: albumine, melkeiwit, lactose, melkserum, melkzuur, caseïnaten, caseïnen. Energie : 3091 Kj / 746 Kcal.
UITERSTE HOUDBAARHEIDS-EN/OF CONSUMPTIEDATUM	69 dagen vanaf produktie 59 dagen bij de levering
GEBRUIK	Bestemd voor onmiddellijk gebruik. Onverwerkt, voor bakken en braden, puur of gemengd met andere ingrediënten.
BEWARING	Bij maximum + 6°c en zolang als toegelaten volgens de uvd.