



## PRODUCTOMSCHRIJVING – SOCIETE FERMIERE ROCHEFORT ARDENNES - ETS MATHOT SPRL

Rev.4. 30/01/2020

<b>PRODUCT</b>	<b>POLDERS Boter 82% ongezoeten rol 250 g</b>
<b>PRODUCT CODE</b>	1580
<b>EAN CODE 250G</b> <b>EAN CODE KARTON</b>	54 10603 0 1580 9 54 10603 2 1580 3
<b>LEVERANCIER</b>	Société fermière Rochefort Ardennes Ets Mathot SPRL 6, route d'Achêne BE-5561 Celles www.beurre-fromage.com Tél : 00 32 (0) 82 666 612 Alarmnummer: Pierre Mathot : 00 32 (0) 476 260 788 Fax : 00 32 (0) 82 666 745 BTW : BE 0417 827 203 RPM DINANT Eenheid van de inrichting: 2.015.295.754 Code EAN van het bedrijf : 54 10603 0 0000 3 Code Nace boterfirma : 46331 51331 (01) EU-erkenning boterfirma : BE C0122-1 CE Entrepouhouders douane en accijnzen: BE1M000045500
<b>CERTIFICATEN</b>	IFS - BRC
<b>OMSCHRIJVING</b>	Boter 82 % mg : Water-in-vetemulsie verkregen door karnen van gepasteuriseerde room van koemelk.
<b>NETTO GEWICHT</b>	250 g
<b>SAMENSTELLING= INGREDIENTEN</b>	Ingrediënten: Gepasteuriseerde ongezoeten melkerijboter. 100% melkerijboter. Samenstelling : Melkvet : minimum 82 % Water uit melk : maximum 16 % Vetvrije droge stof uit melk (caseïne +lactose) : maximum 2 % Melkzuurbacteries : +/-0.5 %
<b>OORSPRONG</b>	Europa Mogelijkheid van andere origines volgens de eisen van de klant of bij een tekort aan grondstof binnen de Europese markt
<b>ALLERGENEN</b>	Bevat melk
<b>BEWERKING</b>	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.
<b>GEBRUIK</b>	Bestemd voor onmiddellijk gebruik. Bakken en braden zowel huishoudelijk als grootkeuken

<b>VERPAKKING</b>	20 x 250 g per karton 120 kartons per euro pallet ( 8 lagen van 15 kartons) Euro Palet – netto: 600 kg Euro Palet – bruto : 640 kg	
<b>GEMIDDELDE VOEDINGSWAARDE VOOR 100G</b>	Energie in Kj : 3060 KJ Energie in Kcal : 744 Kcal Totaal vet : 82.0 g <i>Waarvan verzadigde : 55.0 g</i> Waarvan enkelvoudig onverzadigde : 19.5 g Meervoudig onverzadigde : 2.0 g Koolhydraten : 0.5 g <i>Waarvan suikers : 0.5 g</i> Vezels : 0.0 g Eiwitten : 1 g Zout : 0 g	
<b>VERPAKKING</b>	Vetvrij papier.	
<b>FYSISCHE /CHEMISCHE KARAKTERISTIEKEN</b>	Vetgehalte : min. 82 % Vochtgehalte : maximum 16 % Vetvrije droge stof : maximum 2 % Peroxidegetal : max 0.50 meq O <sub>2</sub> /kg Vrije vetzuren : maximum 0.35 % PH : tussen 4.8 et 5.5 g	
<b>MICROBIOLOGISCHE KARAKTERISTIEKEN</b>	Listeria monocytogenes : afwezig in 25g Salmonella : afwezig in 25g Staphylococcus aureus : <100/g (=Niet aantoonbaar) E. coli : max 10/g waarvan 2 resultaten op 5 met maximum 100/g Fosfatase: negatief (behalve als peroxydase negatief) Ontbreken van toxine van microbiële herkomst	Afnor brd 7/4-9/98 FIL 93B/ISO 6785 FIL 145 ISO 11866-3 MS00193
<b>VERVOER</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Per camion van het bedrijf,FRC gekeurd op maximum 7 °C</li> <li>- Per Reefer container 20' of HIGH CUBE REEFER 40 ' per boot op gekoeld op max 7 °C of diepgevroren volgens de eisen van de klant</li> <li>- Per camion van de klant : volgens zijn eigen kwaliteitssysteem</li> <li>- Onvoorwaardelijk op – 18 °C bij een DLC langer dan 90 dagen</li> </ul>	
<b>BEWARING BIJ DE PRODUCENT EN DE DISTRIBUTEUR</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Op maximum 7 °C binnen de periode voor de vervaldatum</li> <li>- Onvoorwaardelijk op – 18 ° C bij een DLC van langer dan 90 dagen</li> </ul>	
<b>VERKOOPPUNT BEWARING</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bewaren bij maximum 7 ° C</li> </ul>	
<b>BEWARING BIJ DE CONSUMENT</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bij voorkeur in de koeling bij maximum 7 °C</li> <li>- Optimaal gebruik tot aan de vervaldatum</li> </ul>	
<b>UITERSTE VERBRUIKSDATUM</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- DLUO (BBD) : staat op elke verpakking en karton</li> <li>- Looptijd : volgens onze standaard tussen 69 en 90 dagen</li> </ul> <p>Behoudens op specifieke vragen of voor export diepgevroren (direkt of indirekt 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.</p>	
<b>CODES</b>	Code Lot : op elke verpakking – code vervaldatum : dd.mm.jj.	
<b>GEbruiksadvies</b>	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	
<b>VERKLARING GGO</b>	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.	