



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

Rev.1. 06/11/2013

<b>PRODUCT</b>	<b>Boter ROCHEFORT 82% MG ONGEZOUTEN CUP'S 100X10G</b>
<b>ARTIKEL N°</b>	1114
<b>EAN CARTON</b>	54 10603 0 1114 6
<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>	100X10G
<b>INGREDIENTEN</b>	Gepasteuriseerde ongezoeten <b>melkerijboter</b> – 100 % melkerijboter.
<b>OORSPRONG</b>	Door de Europese communautaire autoriteiten erkende zuivelfabrieken.
<b>ALLERGENEN</b>	Bevat melk.
<b>GEBRUIK</b>	HORECA – Catering
<b>VERPAKKING</b>	100 x 10 g in 1 karton 360 kartons / Palet (20 lagen de 18 kartons) Palet – netto: 360 kg Palet – bruto : 470 kg
<b>GEMIDDELDE VOEDINGSWAARDE VOOR 100G</b>	100 g (1 portie (10 g) – RI*) : Energie : 3060 KJ / 744 Kcal (306 KJ / 74 Kcal – 4 %) / Vetten : 82,0 g (8,2 g – 12 %) waarvan : Verzadigde : 60,0 g (6,0 g – 30 %) / Enkelvoudig onverzadigde : 19,5 g (2,0 g) / Meervoudig onverzadigde : 2,0 g (0,2 g) / Koolhydraten : 0,5 (0,1 – 0 %) waarvan : Suikers : 0,5 g (0,1 g – 0 %) / Vezels : 0,0 g (0,0 g) / Eiwitten : 1,0 g (0,1 g - < 1 %) / Zout : 0,00 g (0,00 g – 0 %). *RI = Referentie – inname van een gemiddelde volwassene (8400 KJ / 2000 Kcal)
<b>VERPAKKING</b>	Cup

<b>FYSISCHE /CHEMISCHE KARAKTERISTIEKEN</b>	Vetgehalte : min. 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 Albalijs : melk : ja Vetgehalte : min. 82 %
<b>MICROBIOLOGISCHE KARAKTERISTIEKEN</b>	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 25/g Fosfatase: negatief Gisten: maximum 100/g (niet voorgeschreven richtwaarde) Schimmels: maximum 10/g (niet voorgeschreven richtwaarde) Volgens richtlijn CEE 92/46
<b>VERVOER</b>	Koeltransport (maximum +7°C) per container, boot of vrachtwagen.
<b>BEWARING</b>	Bij maximum + 7°C en zolang als toegelaten volgens de uvd.
<b>VERKOOPPUNT BEWARING</b>	Max. + 7°C bewaren.
<b>UITERSTE HOUDBAARHEIDS- EN/OF CONSUMPTIEDATUM</b>	69 dagen vanaf productie Min. 39 dagen bij de levering
<b>VERKLARING GGO</b>	Op basis van de verklaringen van de toeleveranciers bevestigen wij bij deze dat dit artikel geen ingrediënten bevat voortkomende van GG0'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.