

<b>PRODDUCT</b>	<b>BOTER BLOC BLEU 5 KG 82 %</b>
<b>ARTIKEL</b>	1028
<b>EAN 5 KG EAN KARTON</b>	54 10603 01028 6 54 00155 0 9199 4
<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 Boterbedrijf : 46331 51331 (01) Emergency line : 00 32 (0)82 22 40 83 – 00 32 (0)476 26 07 88 EU – erkenning boterbedrijf : BE C0122-1 CE Entrepothouders douane en accijnzen : BE1M000045500
<b>CERTIFICATEN</b>	IFS - BRC
<b>OMSCHRIJVING VAN HET PRODUCT</b>	Boter 82 % mg : Water -in-vetemulsie verkregen door karnen van gepasteuriseerde room van koemelk
<b>NETTOGEWICHT</b>	5000g e
<b>SAMENSTELLING= INGREDIENTEN</b>	Ingredienten : <b>Boter 82 %</b> (Vet uit koemelk, water uit koemelk, vetvrije droge stof uit koemelk) samenstelling : Melkvet : minimum 82% op de boterfractie Water uit melk : maximum 16% Vetvrije droge stof uit melk (caseïne + lactose) : maximum 2 % Melkzuur bacteriën (cultuur, permeaat en distillaat lactique) : +/-0.50%
<b>ORIGINE</b>	België Mogelijkheid van andere oorsprongen volgens de eisen van de klant of bij een tekort aan grondstof binnen de Europese markt
<b>ALLERGENEN</b>	Bevat koemelk (lactose)
<b>BEWERKING</b>	Homogeniseren, 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>ANDERE</b>	Afwezigheid van GMO volgens richtlijn EEG 1999/2/EEG van 22/02/99
<b>GEbruik</b>	Bakken en braden voor grootkeuken en distributie
<b>VERPAKKING</b>	4 x 5 KG in een karton 40 kartons / euro Pallet Euro pallet : 800 kg Brutogewicht Euro pallet : 820 kg
<b>GEMIDDELDE VOEDINGSWAARDE VOOR 100 G</b>	Energie in KJ : 3060 KJ Energie in Kcal : 744 Kcal Totaal vetgehalt : 82g Waarvan verzadigde vetzuren : 60g Waarvan enkelvoudig onverzadigde : 19.5 g koolhydraten : 0.5g

	<i>waarvan suikers : 0.5g</i> vezels : 0.0g eiwitten : 1g zout : 0g
<b>VERPAKKING</b>	Comiwrap papier
<b>Chemische karakteristieken</b>	Vetgehalte : minimum 82 % vochtgehalte : maximum 16 % vetvrije droge stof : maximum 2 % vrije vetzuren : maximum 0,35 % pH : tussen 4.8 et 5.5
<b>Microbiologische specificatie</b>	E-Coli : maximum 10/g waarvan 2 résultats op 5 begrepen tus. 10 et 100/g ISO11866-3 Salmonella : afwezig in 25 g FIL 93B/ISO 6785 Listéria monocytogène : afwezig in 25g Afnor brd 7/4-9/98 Fosfatase : négatief (uitgezonderd indien peroxydase negatief) MS00193 Staphylococcus aureus : <100/g (= niet detecteerbaar) FIL 145
<b>Organoleptische karakteristieken</b>	Smaak : uitgesproken pure smaak van boter zonder vreemde geuren Kleur : fel geel tot lichtgeel afhankelijk van het seizoen en van de voeders van de veestapel
<b>TRANSPORT</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Per vrachtwagen van het bedrijf FRC of FNA gekeurd op maximum 7°C</li> <li>• per container REEFER 20' ou HIGH CUBE REEFER 40' per boot gekoeld (max 7°C) of diepgevroren volgens de eisen van de klant</li> <li>• Per vrachtwagen van de klant volgens zijn eigen kwaliteitssysteem</li> <li>• Verplicht op -18°C voor THT langer dan 90 dagen (sauf accord express avec le client)</li> </ul>
<b>Bewaring bij de producent en de distributeur</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Op max 7 °C binnen de période van de vervaldatum</li> <li>• Op -18°C voor THT langer dan 90 dagen</li> </ul>
<b>Bewaring op het verkooppunt</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Op maximum 7°C</li> </ul>
<b>Bewaring bij de consument</b>	Bij voorkeur in de frigo op max 7 °C Optimaal gebruik tot aan de vermelde vervaldatum
<b>Uiterste verbruiksdatum</b>	Tht : staat op elke verpakking en karton Looptijd : volgens onze standaard tussen 69 en 90 dagen
<b>CODES</b>	Code Lot : op elke verpakking Code DLUO : jj.mm.aa
<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 te bakken (pâtisserie)
<b>Verklaring GGO</b>	<p>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 règlement 1829/2003 van het Europese parlement en de Europese raad van 22 sep 2003 betreffende de genetisch gemanipuleerde voedingswaren en veevoeders. Bijgevolg moet dit product niet als van GGO oorsprong worden geëtiketteerd.</p> <p>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).</p>