



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

Rev.2. 01/03/2017

<b>PRODUCT</b>	<b>Boter ROCHEFORT ONGEZOUTEN 250g</b>
<b>ARTIKEL N°</b>	1791
<b>EAN 250g EAN KARTON</b>	54 10603 0 1791 9 54 10603 1 1791 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 Entrepothouders 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>	250G
<b>INGREDIENTEN</b>	Ingrediënten : Gepasteuriseerde ongezoeten melkerijboter – 100 %.
<b>OORSPRONG</b>	België. Mogelijkheid van andere origines volgens een tekort aan grondstof binnen de Belgische 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. Onverwerkt, voor bakken en braden, puur of gemengd met andere ingrediënten.
<b>VERPAKKING</b>	40 x 250 g in 1 karton / 20 x 250 g in 1 karton 63 kartons / Palet (7 lagen van 9 kartons) / 80 kartons / Palet (10 lagen van 8 kartons) Euro Palet – netto: 630 kg/ Euro Palet – netto: 400 kg Euro Palet – bruto : 630 kg / Euro Palet – bruto : 440 kg
<b>GEMIDDELDE VOEDINGSWAARDE VOOR 100G</b>	100 g (1 portie – 1 portion (10 g) – RI*) : Energie : 3060 KJ / 744 Kcal (306 KJ / 74 Kcal – 4 %) / Vetten – Lipides : 82,0 g (8,2 g – 12 %) waarvan – dont : Verzadigde – Saturés : 60,0 g (6,0 g – 30%) / Enkelvoudig onverzadigde – Monoinsaturés : 19,5 g (2,0 g) / Meervoudig onverzadigde – Polyinsaturés : 2,0 g (0,2 g) / Koolhydraten – Glucides : 0,5 (0,1 – 0 %) waarvan – dont : Suikers – Sucres : 0,5 g (0,1 g – 0 %) / Vezels – Fibres : 0,0 g (0,0 g) / Eiwitten – Protéines : 1,0 g (0,1 g - < 1 %) / Zout – sel : 0,00 g (0,00 g – 0 %). *RI = Referentie – inname van een gemiddelde volwassene – Apport de référence pour un adulte – type (8400 KJ / 2000 Kcal)

<b>VERPAKKING</b>	Vetvrij papier.	
<b>FYSISCHE /CHEMISCHE KARAKTERISTIEKEN</b>	Vetgehalte uit de boter : min. 82 % Droge stof uit de boter : maximum 2 % (eiwitten: +- 1 %, koolhydraten: +- 1 %) Water uit de boter: 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	
<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 indirect 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.	