



PRODUCTOMSCHRIJVING – SOCIETE FERMIERE ROCHEFORT ARDENNES - ETS MATHOT SPRL

Rev.2. 01/03/2017

PRODUCT	Boter ROCHEFORT GEZOUTEN 250g
ARTIKEL N°	1790
EAN 250g EAN KARTON	54 10603 0 1790 2 54 10603 1 1790 9
LEVERANCIER	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
CERTIFICATEN	IFS - BRC
OMSCHRIJVING	Boter 82 % mg (Water-in-vetemulsie verkregen door karnen van gepasteuriseerde room van koemelk) gezouten.
NETTO GEWICHT	250G
INGREDIENTEN	Ingrediënten : Gepasteuriseerde gezouten melkerijboter – 98,5 % melkerijboter, 1,5 % zout.
OORSPRONG	België. Mogelijkheid van andere origines volgens een tekort aan grondstof binnen de Belgische markt.
ALLERGENEN	Bevat melk.
BEWERKING	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.
GEBRUIK	Bestemd voor onmiddellijk gebruik. Onverwerkt, voor bakken en braden, puur of gemengd met andere ingrediënten.
VERPAKKING	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
GEMIDDELDE VOEDINGSWAARDE VOOR 100G	100 g (1 portie (10 g) – RI*) : Energie : 3004 KJ / 731 Kcal (300 KJ / 73 Kcal – 4 %) / Vetten : 80.5 g (8,1 g – 12 %) waarvan : Verzadigde : 58,0 g (5.8 g – 29 %) / Enkelvoudig onverzadigde : 19,5 g (2,0 g) / Meervoudig onverzadigde : 2,0 g (0,2 g) / Koolhydraten : 0,5 (0,1 – <1 %) 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 : 1.50 g (0,15 g – 3 %). *RI = Referentie – inname van een gemiddelde volwassene (8400 KJ / 2000 Kcal)

VERPAKKING	Vetvrij papier.	
FYSISCHE /CHEMISCHE KARAKTERISTIEKEN	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 6,5 Aw (wateractiviteit): tussen 0,80 en 0,90 Vrij vetzuur: tussen 0,1 en 0,3 % Transvetzuur: 0,5 % Oliezuur: < 0,33	
MICROBIOLOGISCHE KARAKTERISTIEKEN	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
VERVOER	<ul style="list-style-type: none"> - Per camion van het bedrijf, FRC gekeurd op maximum 7 °C - 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 - Per camion van de klant : volgens zijn eigen kwaliteitssysteem - Onvoorwaardelijk op – 18 °C bij een DLC langer dan 90 dagen 	
BEWARING BIJ DE PRODUCENT EN DE DISTRIBUTEUR	<ul style="list-style-type: none"> - Op maximum 7 °C binnen de periode voor de vervaldatum - Onvoorwaardelijk op – 18 ° C bij een DLC van langer dan 90 dagen 	
VERKOOPPUNT BEWARING	<ul style="list-style-type: none"> - Bewaren bij maximum 7 ° C 	
BEWARING BIJ DE CONSUMENT	<ul style="list-style-type: none"> - Bij voorkeur in de koeling bij maximum 7 °C - Optimaal gebruik tot aan de vervaldatum 	
UITERSTE VERBRUIKSDATUM	<ul style="list-style-type: none"> - DLUO (BBD) : staat op elke verpakking en karton - Looptijd : volgens onze standaard tussen 69 en 90 dagen <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>	
CODES	Code Lot : op elke verpakking – code vervaldatum : dd.mm.jj.	
GEbruIKSADVIES	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	
VERKLARING GGO	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.	