

Technische Fiche

BOTER UIT DE VLAAMSE ARDENNEN

1. **Productomschrijving:** Karnboter
2. **Samenstelling:** boter, eventueel zout, water
3. **Allergenen:** Lactose, koemelk
4. **Sensorische eigenschappen:** de normale kleur (lichtgeel), geur en smaak van verse boter
5. **Fysico-chemische eienschappen:**

	Gezouten boter	Niet gezouten boter	Boter Vlaamse Ardennen
pH	6,1-6,4	6,1-6,4	6,1-6,4
Wateractiviteit			
Temperatuurbehandeling	/	/	/
Additieven	/	/	/
Bestraalde producten	/	/	/
Behandeling ter verlenging van de houdbaarheid of verlaging microbiologische besmettingsgraad	/	/	/
Gebruik GMO (volgens de huidige kennis)	/	/	/

6. **Nutritionele informatie:** (per 100 gram product)

Product	Energetische waarde (kJ – kcal)	Eiwitten	Koolhydraten	Vetten
Gezouten Boter	3125-748	0,7	0,7	82
Niet gezouten Boter				
Boter Vlaamse Ardennen				

7. **Microbiologische eigenschappen:**

Parameter	Af productie	Op vervaldatum
Aëroob kiemgetal 30 °C	< 1000 /g	
Staphylococcus aureus		
Enterobacteriaceae 37 °C		
Listeria Monocytogenes Aan- of afwezigheid (1g)	Afw/g	Afw/g
Salmonella (25g)	Afw/25g	Afw/25g
Lactobacillen-Melkzuurbacteriën		
Gisten (22 °C)	<500/g	
Pseudomonas sp.		

8. Verpakking:

Alle producten zijn verpakt. Er is steeds een eerste, directe verpakking. Deze kan tegelijkertijd dienst doen als eindverpakking

8.1. Eerste verpakking (binnenverpakking)

Boterpapier als primaire verpakking

8.2. Tweede verpakking (buitenverpakking/eindverpakking)

De boter wordt in kartonnen dozen geleverd aan de klant

9. Bewaarcondities:

Boter dient tot op vervaldatum gekoeld te worden beneden de 7 °C.

10. Houdbaarheidstermijn:

Producten zijn, bij de voorgeschreven temperatuur, houdbaar tot 64 dagen na productie.

11. Etikettering - labeling

De wettelijke voorschriften worden toegepast. Hiervoor wordt verwezen naar de verpakking.

12. Distributiecondities

Eigen gekoeld transport (4 °C)