

Produktspezifikation

Bio-Fassbutter, natur

Artikel-Nr.: 2080

DE-ÖKO-005

Herstellungsmerkmale	Bio-Sauerrahmbutter 82 % Fett, natur in Naturland-Qualität		
Zusammensetzung/Rohstoffdetails	aus pasteurisiertem Bio-Rahm entsprechend gültiger Butter-VO mit Hilfe handelsüblicher Säuerungskulturen hergestellt		
Herkunft	EU-Landwirtschaft		
Kosher Status	dairy		
Verpackung	250 g Stück		
Lager-/Transportbedingungen	≤ 8 °C		
MHD	38 Tage		
Prüfkriterium	Sollwert	Einheit	Methode
Sensorik			
Aussehen	gelb, leicht glänzend		DLG-Prüfschema
Konsistenz/Textur	glatt, streichfähig bis fest		DLG-Prüfschema
Geruch	rein, leicht säuerlich		DLG-Prüfschema
Geschmack	rein, leicht säuerlich		DLG-Prüfschema
Chemisch-physikalische Parameter			
Fettgehalt	≥	82,0 %	berechnet
fettfreie Trockenmasse	≤	2,0 %	VDLUFA C 35.9
Wassergehalt	≤	16,0 %	VDLUFA C 35.8
pH-Wert im Butterserum	≤	5,1	VDLUFA C 8.2
Mikrobiologische Parameter			
Enterobakterien	≤	10 KbE/g	VDLUFA M 7.4.2
Hefen und Schimmel	≤	100 KbE/g	VDLUFA M 7.7.2
koagulase positive Staphylokokken	≤	100 KbE/g	ASU § 64 LFGB L 00.00-55
Salmonellen	neg. in	25 g	ASU § 64 LFGB L 00.00-20
Listeria monocytogenes	neg. in	25 g	EN ISO 11290-2

Nährwertdeklaration

Deklarationspflichtige Nährwertangaben gemäß der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011

Nährwert pro 100 g	Gehalt	Einheit	Methode
Brennwert	3051 / 742	kJ / kcal	berechnet
Fett	82	g	ASU § 64 LFGB L 04.00-8 und -16
davon gesättigte Fettsäuren	50	g	DIN EN ISO 5508/12966-3
Kohlenhydrate	0,6	g	berechnet
davon Zucker	0,6	g	ASU § 64 LFGB L 01.00-17
Eiweiß	0,4	g	ASU § 64 LFGB L 01.00-10
Salz	0,02	g	berechnet aus Natrium

Lebensmittelrechtliche Anforderungen

Das Produkt und die verwendeten Rohstoffe entsprechen den lebensmittelrechtlichen Bestimmungen der Bundesrepublik Deutschland sowie den einschlägigen Rechtsbestimmungen der EU, der EG-Verordnung Nr. 178/2002 sowie dem deutschen Lebensmittel- und Futtermittelgesetz (LFGB). Die VO (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene wird eingehalten. Die Produkte werden gemäß VO (EG) Nr. 853/2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs in einem zugelassenen Betrieb hergestellt. Die zutreffenden Anforderungen der VO (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel werden erfüllt. Die verwendeten Verpackungsmaterialien sind entsprechend den geltenden lebensmittelrechtlichen Anforderungen der EU und der Bundesrepublik Deutschland für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet.

Kontaminanten

Die festgelegten Richt- und Höchstwerte für Pflanzenschutzmittelrückstände, Mykotoxine, Schwermetalle, Tierarzneimittel und sonstige Kontaminanten und Schadstoffe werden entsprechend den jeweils geltenden deutschen und europäischen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen eingehalten. Dies sind insbesondere, aber nicht ausschließlich die VO (EG) Nr. 396/2005, VO (EG) Nr. 470/2009, VO (EU) Nr. 37/2010, VO (EG) Nr. 1881/2006, die KmV und die RHmV in der jeweils gültigen Fassung und den aktuellen Änderungen und Erweiterungen.

Öko-Verordnung

Das Produkt wird erzeugt und aufbereitet gemäß den Anforderungen der EG-Öko-Verordnung Nr. 834/2007 und deren Durchführungsverordnung (EG) Nr. 889/2008 mit den jeweils gültigen Änderungsverordnungen.

GVO-Kennzeichnung

Das Produkt ist im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. September 2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel und der Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. September 2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen und über die Rückverfolgbarkeit von aus genetisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln sowie der Richtlinie 2001/18/EG, zuletzt geändert durch die Richtlinie 2008/27/EG, nicht kennzeichnungspflichtig. Das Produkt besteht weder aus gentechnisch veränderten Organismen im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. September 2003, noch enthält es diese oder wurde daraus hergestellt.

Allergen-Kennzeichnung

Deklarationspflichtige Allergene gemäß Anhang II der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011			
	enthalten		Inhaltsstoff
	ja	nein	
Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Eier und Eierzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Fisch und Fischerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Soja und Sojaerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Milch- und Milcherzeugnisse (inkl. Lactose)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Kuhmilch, natürlich im Produkt enthalten
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Senf und Senferzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von > 10mg/kg o. > 10mg/l, als SO ₂ angegeben	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Lupine und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Weitere Allergene laut LeDa-Liste (Auszug)			
	enthalten		Inhaltsstoff
	ja	nein	
Kakao	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Glutamat	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Hühnerfleisch	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Koriander	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Mais	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Hülsenfrüchte	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Rindfleisch	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Schweinefleisch	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Karotte	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

Die Spezifikation wurde elektronisch erstellt und ist daher ohne Unterschrift gültig.

Erstellt: J. Tietz (QM)	Geprüft/Freigegeben: A. Jensch (QMB)
----------------------------	---