



REZEPTURSPECIFIKATION

Seite: 1 / 2
 Gültig ab: 19.03.2021
 Rezepturnummer: 07-015 - 1
 Versionsnummer: 9

Deutsche Markenbutter

Verkehrsbezeichnung:

Deutsche Markenbutter, mildgesäuert

Produktbeschreibung:

Deutsche Markenbutter, hergestellt aus pasteurisiertem Rahm

Zutaten:

Deutsche Markenbutter

Nährwertangaben entsprechend LMIV (1169/2011):

* Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ/2000 kcal).

	===== Pro 100 g =====			===== Pro Portion ===== 10 g		
			% *			% *
Brennwert (kJ)	3073	kJ	37	307	kJ	4
Brennwert (kcal)	747	kcal	37	75	kcal	4
Fett	82.2	g	117	8.2	g	12
davon gesättigte Fettsäuren	51	g	255	5.1	g	26
Kohlenhydrate	0.8	g	0	0.1	g	0
davon Zucker	0.8	g	1	0.1	g	0
Eiweiß	1	g	2	0.1	g	0
Salz	0.01	g	0	0	g	0

Die aufgeführten Nährwertangaben sind rohstoffbedingten Schwankungen unterworfen und stellen deshalb nur Richtwerte dar.

Chemische und physikalische Kenndaten:

	Soll	min	max	Einheit	Methode
Wassergehalt			16,0	%	VDLUFA C 35.8
Freie Fettsäuren			0,3	%	C - 22 (intern)
pH-Wert			6,4		VDLUFA C 8.2
fettfreie Trockenmasse			2,0	%	C - 25 (intern)

Sensorische Kenndaten:

	Soll (mind. 4-Punkte nach DLG-Prüfbestimmungen)	Methode
Aussehen	hellgelb bis gelb, gleichmäßiges Aussehen	LAB-A 17
Geruch	rein, spezifischer Geruch	LAB-A 17
Geschmack	rein, spezifischer Geschmack	LAB-A 17
Textur	geschlossene und glatte Textur	LAB-A 17

Mikrobiologische Kennzahlen:

	Soll	n	c	m	M	Einheit	Methode
Nichtsäurebildner		5	2	100	1000	KBE/g	VDLUFA M 7.16.2
Enterobacteriaceae		5	0	10	10	KBE/g	VDLUFA M 7.4.2
Hefen		5	2	10	100	KBE/g	VDLUFA M 7.7.2
Schimmel		5	2	10	100	KBE/g	VDLUFA M 7.7.2
E.coli		5	0	< 1	< 1	KBE/g	VDLUFA M 7.2.7
Salmonella	neg					25 g	ISO 6579

"n" = Anzahl der Proben; "c" = Anzahl der Proben mit einer Keimzahl zwischen "m" und "M", noch akzeptabel, "m" = Referenzwert; "M" = Höchstwert



Deutsche Markenbutter

Informationen zur Gentechnik:

Das Produkt ist gemäß den Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003 nicht kennzeichnungspflichtig.

Lebensmittelrechtliche Informationen:

Das Produkt entspricht allen relevanten derzeit gültigen lebensmittelrechtlichen Vorschriften des deutschen und des EG-Rechtes.

Allergieauslösende Stoffe

(EU Allergenkennzeichnung gem. VO (EU) Nr. 1169/2011 in der aktuellen Fassung)

Glutenhaltiges Getreide	-
Krebstiere/-erzeugnisse	-
Eier/-erzeugnisse	-
Fisch/-erzeugnisse	-
Soja/-erzeugnisse	-
Milch/-erzeugnisse (einschließlich Laktose)	+
Schalenfrüchte	-
Erdnüsse/-erzeugnisse	-
Sellerie/-erzeugnisse	-
Senf/-erzeugnisse	-
Sesamsamen/-erzeugnisse	-
Schwefeldioxid/Sulphite >10 ppm	-
Lupinen/-erzeugnisse	-
Weichtiere/-erzeugnisse	-

Das Produkt ist geeignet für die Ernährung von:

Informationen zu Kosher, Halal und Bio sind auf Anfrage erhältlich.

Zöliakie-Patienten	+
Ovo-Lacto-Vegetarier	+
Veganer	-

Lagerung / Transport:

Verpackung:	in Originalgebinde; Verpackungsgröße und -material nach individueller Absprache zwischen dem Vertrieb und dem Kunden
Umgebung:	dunkel, trocken (Luftfeuchtigkeit max. 70 %), empf. Temperatur < 10 °C, getrennt von stark riechenden Produkten
Transport:	trocken, sauber, kühl < 10 °C
Empfehlung:	Inhalt geöffneter Gebinde baldmöglichst verbrauchen und vor Licht schützen.

Alle Informationen, die von unserem Unternehmen zur Verfügung gestellt werden, einschließlich aller Empfehlungen, sind nur für Unternehmer (business to business) und nicht für Endverbraucher bestimmt. Es obliegt dem Lebensmittelunternehmer, unter dessen Namen das Produkt vermarktet wird, sicherzustellen, dass dieses Produkt die einschlägigen Anforderungen des Lebensmittelrechts erfüllt, insbesondere hinsichtlich Auslobungen und Aufmachung der Verpackung. Die von unserem Unternehmen zur Verfügung gestellten Informationen entsprechen dem anerkannten Stand von Wissenschaft und Praxis, entbinden den jeweiligen Lebensmittelunternehmer jedoch nicht von seiner Verantwortung und der Verpflichtung einer sorgfältigen Prüfung seines Produkts. Die Bereitstellung etwaiger Produktinformationen bezüglich der Verwendung stellen keine ausdrückliche oder konkludente Garantie für die Eignung des Produkts für einen bestimmten Zweck dar.

Diese Spezifikation wurde EDV unterstützt erstellt und ist daher ohne Unterschrift gültig.

Kein automatischer Änderungsdienst.