



REZEPTURSPEZIFIKATION

Seite: 1 / 2
 Gültig ab: 29.05.2018
 Rezepturnummer: 07-015 - 1
 Versionsnummer: 8

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)	3062	kJ	37	306	kJ	4
Brennwert (kcal)	745	kcal	37	74	kcal	4
Fett	82.2	g	117	8.2	g	12
davon gesättigte Fettsäuren	51	g	255	5.1	g	26
Kohlenhydrate	0.6	g	0	0.1	g	0
davon Zucker	0.6	g	1	0.1	g	0
Eiweiß	0.7	g	1	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	DIN EN 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.

Vorstehende Angaben entsprechen dem heutigen Stand unserer Kenntnisse und sollen über unsere Produkte und deren Anwendungsmöglichkeiten informieren. Sie bedeuten keine rechtliche Zusicherung bestimmter Eigenschaften des Produktes oder seiner Eignung für einen konkreten Einsatzzweck und entbinden den Käufer nicht von einer Eingangskontrolle. Etwa bestehende gewerbliche Schutzrechte sind zu berücksichtigen. Eine einwandfreie Qualität gewährleisten wir im Rahmen unserer allgemeinen Verkaufsbedingungen durch unser Qualitätssicherungssystem nach DIN ISO 9001, IFS, HACCP.

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

Kein automatischer Änderungsdienst.



ARTIKELSPECIFIKATION

Nur gültig mit angehängter Rezepturspezifikation.
- Kann bei Bedarf weitere Anlagen enthalten -

Artikelnummer: 120087
Versionsnummer: 3
Gültig ab: 03.05.2017

Produktname / Marke:

Deutsche Markenbutter, 250 g

Artikelbezeichnung:

Deutsche Markenbutter, mildgesäuert

Primärverpackung:

250 g Einwickler

Die Primärverpackung entspricht den Anforderungen der VO (EG) Nr. 1935/2004 und VO (EU) Nr. 10/2011.

Sekundärverpackung:

10 kg Karton

Liefereinheit:

10 kg Karton

Palettierung:

12 x Kartons x 5 Lagen = 60 Kartons = 600 kg netto

Lieferung auf H1 Kunststoff-Palette Standard Europalette Einweg-Industriepalette

Palettenhöhe: ca. 113 cm Gesamtgewicht brutto: ca. 655 kg

Chargencodierung:

Lotnummer Mindesthaltbarkeitsdatum EAN 128

Lieferung:

aus einer Produktionscharge aus mehreren Produktionschargen

Haltbarkeit:

Mindesthaltbarkeit: 70 Tage Restlaufzeit: 28 Tage

Bemerkungen:**Verpflichtende Anlage:**

Rezepturspezifikation für Rezepturnummer: 07-015-01

Rezepturname: Deutsche Markenbutter

Weitere Anlagen:

Verpackungsspezifikation

Verpackungslayout

Palettenschema