

PRODUKTSPEZIFIKATION Nr. 21200

1. Artikelbezeichnung

Butaris Butterschmalz, ungesoffet

Butterreinfett; 4 Becher à 2,5 kg

Art. Nr. 21200

2. Produktbeschreibung

2.1 Zutaten: Butter

2.2 Sensorische Anforderungen:

Aussehen Inneres:	homogene - aufgehellte gelbliche Masse
Gefüge/Konsistenz/Textur:	glattes Gefüge mit kleinen Poren
Geruch und Geschmack:	typisch nach Butter, unverfälscht

2.3 Chemische Anforderungen:

Fettgehalt absolut:	mind. 99,8 %
Wassergehalt:	max. 0,1%
Säurezahl:	max. 0,35%
Peroxidzahl:	max. 0,2 mVal O ₂ /kg

Gehalt an Pestiziden und Schwermetallen gemäß der Gesetzgebung.

2.4 Bakteriologische Anforderungen:

Anzustrebende Grenzwerte:

Enterobakterien /g:	Zielwert = 0	Warnwert = 10
E.-coli /g:	Zielwert = 0	Warnwert = 10
Koagulase positive Staphylokokken / g:	< 100	
Salmonellen:	neg. 25/g	
Listeria monocytogenes:	neg. 25/g	

Die Produktoberfläche muss sauber und frei von sichtbarem Fremdschimmel sein.
Pathogene Keime müssen abwesend sein.

2.5 Ernährungsphysiologische Hinweise

100 g enthalten durchschnittlich:

Energie	3700 kJ / 900 kcal
Fett	100 g
davon gesättigte Fettsäuren	65 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	0 g
Salz (Na x 2,5)	0 g

3. Gesetzliche Anforderungen

Das Produkt und die Verpackungsmaterialien entsprechen den einschlägigen bundesdeutschen Gesetzen und Verordnungen sowie den geltenden EU-Bestimmungen in der jeweils aktuellen Fassung.

3.1 Allergene

Keine weiteren Allergene nach VO (EU) 1169/2011, Anhang II, außer Kuhmilch (einschließlich Spuren von Laktose)

3.2 Gentechnologie

Das Produkt entspricht den EG-Verordnungen zur Kennzeichnung, Zulassung und Rückverfolgbarkeit gentechnisch veränderter Lebens- und Futtermittel (EG-VO 1829/2003 und EG-VO 1830/2003). Eine Kennzeichnungspflicht besteht nicht.

4. Lager und Transportbedingungen

Die empfohlenen Lager- und Transporttemperaturen liegen bei +4 bis +10 °C.
Die Lagerräume müssen gut gelüftet und frei von Fremdgerüchen sein.

5. Änderungen

Die Bayernland eG überprüft diese Produktspezifikation im 1-jährigen Turnus auf Aktualität.

Nürnberg, 20.08.2014

- Qualitätsmanagement -
Bayernland eG, Nürnberg

Diese Spezifikation wurde mit dem PC erstellt und ist auch ohne Unterschrift gültig