



SPECIFICATIEFICHE

BEU/28

Getextureerde boter

Versie 9
Datum 13-03-24

ALGEMENE INFORMATIE

Omschrijving : Deze boter met 82% vet heeft een ideale plasticiteit en stevigheid voor gelijkmatig bladerdeeg met aërosol. Door de kristallisatie te beheersen tijdens het textureringsproces krijgt de boter eigenschappen die het hele jaar door consistent blijven, beter dan die van winterboter.

Ingrediënt : Boter (koemelk).
(Lijst van ingrediënten met niet-verplichte vermelding in de zin van EG-verordening 1169/2011)

Oorsprong : Boter van EU oorsprong

FYSISCH-CHEMISCHE SPECIFICATIES

Parameter	Streefwaarde	Tolerantie	Eenheid	Methode
Vette	82,0	Min 82,0	%	FIL C:1987
Watergehalte	16,0	Max 16,0	%	ISO 3727-1 IDF 80-2:2001
Zoutgehalte	0	<0,1	%	IDF 12C:2000
Vetvrij droog extract*	2,0	Max 2,0	%	ISO 3727-2 IDF 80-2:2001
pH	5,0	+/-0,3	pH-eenheid	pH
Vrij vetzuur*	0,3	Max 0,3	% oliezuur	IDF 6B: 1989
Peroxidewaarde*	<0,10	Max 0,2	meq O2/kg MG	ISO 3960: 2001
Fusie punt	34	+/- 1	°C	Calcul

*Monitoring

VOEDINGSWAARDEN

Parameter	Voor 100g	Eenheid
Energie	3119 / 759	kJ/kcal
Vette	83,7	g
- waarvan verzadigd	58,1	g
- Waarvan enkelvoudig onverzadigd	19,9	g
- Waarvan meervoudig onverzadigd	2,9	g
Koolhydraten	0,7	g
- waarvan suikers	0,7	g
Voedingsvezels	<0,5	g
Eiwitten	0,8	g
Zout	0	g

VERPAKKING - MARKERING

Blok van 10kg met of zonder karton (PAP20), in plastic verpakking (HDPE)
Doos (PAP20) van 5 platen van 2kg met plastic verpakking (HDPE)

CONSERVERING

THT bij T° < 6,0°C: 120 dagen
THT bij T° = - 18,0°C : 24 maand
THT na dooi bij T° < 6,0°C : 75 dagen zonder overschrijding van de 24 maanden THT.

GEBRUIKER EN VERWACHT GEBRUIK

Voor ambachtslieden en industriële voor bladerdeegtoepassingen (croissant, enz.)

ORGANOLEPTISCHE SPECIFICATIES

Kleur	Witgeel, crème
Textuur - Uiterlijk	Homogeen
Geur	Schoon en fris
Smaak	Schoon en fris

SPECIFICATIES MICROBIOLOGISCHE

Parameter	Streefwaarde	Maximum	Eenheid	Methode
Enterobacteriaceae	0	10	kve/g	ISO21528-1:2017
Gist	< 10	50	kve/g	ISO 6611:2004 IDF 094:2004
Schimmel	< 10	50	kve/g	ISO 6611:2004 IDF 094:2004
Totale verontreinigingen	< 100	5000	kve/g	ISO 13559 IDF 153:2002
Stafylokokken coagulase +	Niet gedetecteerd	Niet gedetecteerd	kve/0,1g	IDF 145A: 1997
Salmonella	Niet gedetecteerd	Niet gedetecteerd	kve/25g	ISO 6579 : 2002
Listeria monocytogenes	Niet gedetecteerd	Niet gedetecteerd	kve/25g	ISO 11290-1:1996

ANDERE INFORMATIE

Allergenen

Belangrijke etiketteerbare allergenen in de zin van EG-richtlijn 1169/2011 : **melk**.

Certificeringen

FSSC22000 - ISO 9001 - IFS - HALAL - KOSHER - SAC 002

GMOS

Geen GMO-ingrediënten, in overeenstemming met EG-verordening 1829/2003.

Ionisatie

Geen ioniserende behandeling en geen ingrediënten die een ioniserende behandeling hebben ondergaan.

Radioactiviteit

In overeenstemming met EU-verordening 2016/52 en de wijzigingen daarop.

Chemische residuen en verontreinigingen

In overeenstemming met de verordeningen EC 2023/915, EC 470/2009 en de wijzigingen betreffende verontreinigingen en residuen van bestrijdingsmiddelen of diergeneesmiddelen.

Nanodeeltjes

Bevat geen gefabriceerde nanomaterialen zoals gedefinieerd in EG-verordening 1169/2011.

Compatibiliteit met speciale regelingen

Lacto-vegetariërs, lacto-ovo vegetariërs, glutenintoleranten.



	SPEZIFIKATIONSBLATT		BEU/28	
	Strukturierte Butter		Version	9
			Datum	13-03-24
ALLGEMEINE INFORMATIONEN				
Beschreibung :	Diese Butter mit einem Fettgehalt von 82 % hat eine ideale Plastizität und Festigkeit, die sogar für Blätterteig in Aerosolform geeignet ist. Die Kontrolle der Kristallisation während des Texturierungsprozesses verleiht der Butter Eigenschaften, die das ganze Jahr über gleich bleiben und besser sind als die der Winterbutter.			
Inhaltsstoff :	Butter (Kuhmilch). (Verzeichnis der Zutaten mit nicht obligatorischer Angabe im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)			
Herkunft :	Butter EU herkunft			
PHYSIKALISCH-CHEMISCHE SPEZIFIKATIONEN			ORGANOLEPTISCHE SPEZIFIKATIONEN	
Parameter	Zielwert	Toleranz	Einheit	Methode
Fettmaterial	82,0	Min 82,0	%	FIL C:1987
Wassergehalt	16,0	Max 16,0	%	ISO 3727-1 IDF 80-2:2001
Salzgehalt	0	<0,1	%	IDF 12C:2000
Nicht fettender Trockenextrakt*	2,0	Max 2,0	%	ISO 3727-2 IDF 80-2:2001
pH-Wert	5,0	+/-0,3	pH-Einheit	pH
Freie Fettsäure*	0,3	Max 0,3	% Ölsäure	IDF 6B: 1989
Peroxid-Index*	<0,10	Max 0,2	meq O2/Kg MG	ISO 3960: 2001
Fusionspunkt	34	+/- 1	°C	Berechnung
*Monitoring				
NÄHRWERTE			MIKROBIOLOGISCHE SPEZIFIKATIONEN	
Parameter	Für 100g	Einheit		
Energie (Kj/kcal)	3119 / 759	kJ/kcal		
Fettmaterial (g)	83,7	g		
- Davon gesättigt (g)	58,1	g		
- Davon einfach ungesättigt (g)	19,9	g		
- Davon mehrfach ungesättigt (g)	2,9	g		
Kohlenhydrate (g)	0,7	g		
- Davon Zucker (g)	0,7	g		
Ballaststoffe (g)	<0,5	g		
Proteine (g)	0,8	g		
Salz (g)	0	g		
VERPACKUNG - MARKIERUNG			WEITERE INFORMATIONEN	
Block von 10kg mit oder ohne Karton (PAP20), in Kunststoffverpackung (HDPE) Karton (PAP20) mit 5 Platten à 2 kg in Kunststoffverpackung (HDPE)			Allergen Ethisches Hauptallergen im Sinne der EG-Richtlinie 1169/2011: Milch . Zertifizierungen FSSC22000 - ISO 9001 - IFS - HALAL - KOSHER - SAC 002 GVO Ohne Zutaten aus genetisch veränderten Organismen (GVO), gemäß der Verordnung EG 1829/2003. Ionisierung Ohne ionisierende Behandlung und ohne Bestandteile, die einer ionisierenden Behandlung unterzogen wurden. Radioaktivität In Übereinstimmung mit der EU-Verordnung 2016/52 und ihren Änderungen. Chemische Rückstände und Schadstoffe In Übereinstimmung mit den Verordnungen EG 2023/915, EG 470/2009 und deren Änderungen bezüglich Kontaminanten, Rückständen von Pestiziden oder Tierarzneimitteln. Nanopartikel Enthält keine hergestellten Nanomaterialien gemäß der Definition in der EU-Verordnung 1169/2011. Vereinbarkeit mit Sonderregelungen Lakto-Vegetarier, Lakto-Ovo-Vegetarier, Glutenintoleranz.	
KONSERVIERUNG (MHD)				
THT bei T° < 6,0°C : 120 Tage THT bei T° = - 18,0°C : 24 Monate THT nach dem Auftauen bei T° < 6,0°C : 75 Tage ohne Überschreitung der 24-monatigen THT.				
NUTZER UND ERWARTETE NUTZUNG				
Für Handwerker und Gewerbetreibende für Blätterteiganwendungen (Croissant, etc.)				
BE L 352 CE SOLAREC S.A. - Rue de Saint-Hubert, 75 – B-6800 Libramont-Chevigny, Belgium www.solarec.be - Telephone : 0032 (0) 61 229 811 – E-mail : Info@solarec.be – Fax : 0032 (0) 61 229 901 TVA BE 0442.442.140 – RPM Tribunale di Liège, division Neufchâteau				