



SPECIFICATION SHEET

BEU/26

Unsalted Lactic Butter - 10-25 kg

Version 04
Date 19-01-24

GENERAL INFORMATIONS

Description : Butter made from Belgian pasteurized cream followed by physical maturation and churning.**Ingredient :** Cream (cow MILK), ferments, lactic concentrate (permeat, distillate).
(List of ingredients not subject to declaration under EC regulation 1169/2011)**Origin :** Milk from Belgium

PHYSICO-CHEMICAL SPECIFICATIONS

Parameters	Target Value	Tolerance	Units	Methods
Fat content	82,5	Min 82,0	%	FIL C:1987
Moisture content	15,8	Max 16,0	%	ISO 3727-1 IDF 80-2:2001
Salt content	0	< 0,1	%	IDF 12C:2000
Non fat dry matter*	1,5	+/- 0,5	%	ISO 3727-2 IDF 80-2:2001
pH	5,0	+/- 0,3	pH unit	pH
Free fat acid*	0,27	+/- 0,03	% oleic acid	IDF 6B: 1989
Peroxyde Index*	< 0,10	0,2 max	meq O2/Kg FC	ISO 3960: 2001

*Monitoring

NUTRITIONNAL VALUES

Parameters	For 100g	Units
Energy (Kj/kcal)	3095 / 753	kJ/kcal
Fat content (g)	83	g
- Which saturated (g)	55,6	g
- Which monounsaturated (g)	19,2	g
- Which polyunsaturated (g)	2,1	g
Carbohydrates (g)	0,8	g
- Which sugar (g)	0,8	g
Dietary fiber (g)	<0,5	g
Proteins (g)	0,9	g
Salt (g)	0	g

PACKAGING - IDENTIFICATION

Cardboard kraft paper (PAP20) of 10kg or 25kg and an inner plastic packaging (HDPE)
Inkjet printing : Product name, Batch N°, hour, minute

CONSERVATION (BBD)

BBD at T° < 6,0°C : 120 days
BBD at T° = - 18,0°C : 24 month
BBD after thawning at T° < 6,0°C : 75 days without exceeding the 24 month of BBD

USER AND INTENDED USE

Industrial - Mixing or Melting

ORGANOLEPTIC SPECIFICATIONS

Color	Yellow white, cream
Texture - Appearance	Homogenous
Flavor	Fresh without foreign flavors
Taste	Fresh without bad tastes

MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS

Parameter	Target Value	Maximum	Units	Methods
Enterobacteria	0	10	cfu/g	ISO21528-1:2017
Yeast	< 10	10	cfu/g	ISO 6611:2004 IDF 094:2004
Molds	< 10	10	cfu/g	ISO 6611:2004 IDF 094:2004
Total count other than lactic	< 100	1000	cfu/g	ISO 13559 IDF 153:2002
Faecal streptococcus*	< 10	20	cfu/g	MF-05A.1991
Bacillus Cereus*	0,0	10	cfu/g	ISO 7932:1993
Pseudomonas*	< 10	100	cfu/g	ISO16140-2:2016 ISO11059:2009
Staphylococcus at coagulase +	Not detected	Not detected	cfu/0.1g	IDF 145A: 1997
Salmonella	Not detected	Not detected	cfu/25g	ISO 6579 : 2002
Listeria monocytogen	Not detected	Not detected	cfu/25g	ISO 11290-1:1996

*Monitoring

OTHER INFORMATIONS

Allergen

Major allergens labeling according to directives 1169/2011/CE : **milk**

Certifications

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

OGM

Without ingredient of GMO origin, in accordance with EC regulation 1829/2003.

Ionisation

Without ionizing treatment and without ingredient having undergone ionizing treatment.

Radioactivity

In accordance with EU regulation 2016/52 and its amendments.

Chemical residues and contaminants

In accordance with regulations EC 2023/915, EC 470/2009 and its amendments concerning contaminants, residues of pesticides or veterinary products.

Nanoparticles

Does not contain manufactured nanomaterials as defined in EC regulation 1169/2011.

Comptability with special diets

Lacto vegetarians, lacto-ovo vegetarians, gluten intolerant.

SOLAREC S.A. - Rue de Saint-Hubert, 75 - B-6800 Libramont-Chevigny, Belgium
www.solarec.be - Phone : 0032 (0) 61 229 811 - E-mail : Info@solarec.be - Fax : 0032 (0) 61 229 901
TVA BE 0442.442.140 - RPM Liège court, division Neufchâteau



Versie	04
Datum	19-01-24

Omschrijving : Boter gemaakt van gepasteuriseerde Belgische room gevolgd door fysieke rijping en karnen.

Ingrediënt : Room (koemelk), fermenten, melkzuurconcentraat (permeaat, distillaat).
(Lijst van ingrediënten die niet hoeven te worden vermeld krachtens EG-verordening 1169/2011)

Oorsprong : Melk van Belgische oorsprong

ORGANOLEPTISCHE SPECIFICATIES

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

**Monitoring*

Parameter	Streefwaarde	Maximum	Eenheid	Methode
Enterobacteriaceae	0	10	kve/g	ISO21528-1:2017
Gist	< 10	10	kve/g	ISO 6611:2004 IDF 094:2004
Schimmel	< 10	10	kve/g	ISO 6611:2004 IDF 094:2004
Totale verontreinigingen	< 100	1000	kve/g	ISO 13559 IDF 153:2002
Fecale streptokokken*	< 10	20	kve/g	MF-05A.1991
Bacillus Cereus*	0	10	kve/g	ISO 7932:1993
Pseudomonas*	< 10	100	kve/g	ISO16140-2:2016 ISO11059:2009
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

**Monitoring*

Parameter	Voor 100g	Eenheid
Energie	3095 / 753	kJ/kcal
Vette	83	g
- waarvan verzadigd	55,6	g
- Waarvan enkelvoudig onverzadigd	19,2	g
- Waarvan meervoudig onverzadigd	2,1	g
Koolhydraten	0,8	g
- waarvan suikers	0,8	g
Voedingsvezels	<0,5	g
Eiwitten	0,9	g
Zout	0	g

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-vegetariērs, lacto-ovo vegetariērs, glutenintoleranti.

GEBRUIKER EN VERWACHT GEBRUIK

Industrieel - Mengen of smelten

