



Produktlayout

Besser Bio Butter 15g



Produkt

Artikelnummer:	4166
Produktbeschreibung:	Süßrahmbutter aus pasteurisierten Rahm aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft
Zutaten:	Milchfettgehalt: mindestens 82%
Zusatzinformationen:	nach dem Öffnen gekühlt lagern und innerhalb von 4 Tagen verbrauchen
Zielgruppe:	keine bestimmte Zielgruppe
Verwendungszweck:	zum sofortigen Verzehr geeignet
Füllmenge / Gewicht:	15 g
Verpackung:	Papierfolie mit Aluschicht
Lagerung:	ungeöffnet, gekühlt
Transport:	gekühlt, über übliche Transportwege

Ernährungs-Informationen

Nährwertangaben:	100g		Allergene (gemäß VO (EG) 1169/2011 i.d.g.F.)	
	Durchschnittlich enthalten in ..		Laut Rezeptur enthalten	
Brennwert	3054	kJ	Glutenhaltiges Getreide	nein
	743	kcal	Krebstier und Krebstiererzeugnisse	nein
Fett	82	g	Ei und Eierzeugnisse	nein
- davon gesättigte Fettsäuren	49	g	Fisch und Fischerzeugnisse	nein
Kohlenhydrate	0,6	g	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	nein
- davon Zucker	0,6	g	Soja und Sojaerzeugnisse	nein
Eiweiß	0,7	g	Milch und Milcherzeugnisse	ja
Salz	0,01	g	Schalenfrüchte (Nüsse)	nein
weitere Nährwerte:			Sellerie und Sellerieerzeugnisse	nein
			Senf und Senferzeugnisse	nein
			Sesam und Sesamerzeugnisse	nein
			Schwefeldioxid und Sulfite (>10mg/kg SO2)	nein
			Lupine und Lupinerzeugnisse	nein
			Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	nein
Vegetarische Ernährung			Lacto-Ovo-Vegetarier (kein Fleisch und Fisch)	ja
			Lacto-Vegetarier (kein Fleisch, Fisch und Eier)	ja
			Ovo-Vegetarier (kein Fleisch, Fisch und Milch)	nein
			Vegan (keine von Tieren stammenden Lebensmittel)	nein



Artikelnummer:	4166
----------------	------

Sensorik
sensorische Beurteilung lt. AMA - Q - Schema (1. Güteklasse)

Aussehen	hellgelb bis blaßgelb; mattglänzend
Gefüge	geschlossen; gut streichbar
Geruch	leicht süßlich-rahmig
Geschmack	feiner Obersgeschmack

Analysen
chemische Beurteilung lt. AMA - Gütesiegelrichtlinie

Kriterium	Sollwert	Toleranz	Methode
Fettgehalt	≥ 82%	+ 0,2% absolut	ISO 3727-3/IDF 80-3
Wassergehalt	≤ 16%	+ 0,2% absolut	ISO 3727-1/IDF 80-1
Fettfreie Trockenmasse	≤ 2%	+ 0,1% absolut	ISO 3727-2/IDF 80-2
Phosphatase	negativ	--	ISO 11816-1
Peroxidase	negativ	--	ISO 11816-1
pH-Wert im Serum	6,40 - 6,80	± 0,05	DIN 10349

mikrobiologische Beurteilung lt. AMA - Gütesiegelrichtlinie

Kriterium	Sollwert	Toleranz	Methode
Listeria monocytogenes	negativ in 25g	--	ISO 11290-1
Coliforme	≤ 1 KBE/g	--	ISO 4832
Hefen und Schimmel	≤ 100 KBE/g	+ 30	ISO 6611/IDF 94

Sonstiges

Verpackung:	Konformitätserklärungen lt. gültigem EU-Recht liegen auf
Rückstände und Kontaminanten:	Monitoring bei Rohmilch zweimal jährlich
HACCP-System:	Nach EU (VO) 852/2004 und 853/2004 implementiert
GVO:	Im Betrieb werden keine GVO oder deren Derivate verwendet
Lebensmittelrechtliche Anforderungen:	Produkte entsprechen dem geltenden EU-Recht
Zertifikate:	IFS - Zertifikat
Genusstauglichkeitsnr.:	AT 30960 EG
bei BIO-Produkten:	BIO-Zertifikat (Kontrollstelle: AT-BIO-302)

* dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist gültig	erstellt:	Bruckmoser	geprüft:	Prechtl	genehmigt:	Wallmann
--	-----------	------------	----------	---------	------------	----------