



13, rue Gabriel Lippmann
L- 5365 Munsbach
LU-04-Öko-Kontrollstelle

Produktspezifikation



Code: FO 723
Version: 02
Stand: 26.02.2015
Seite: 1

Produktbezeichnung		frösche Bio-Butter, Bio Butter / beurre biologique			
Marke		BIOG			
Artikelnummer		1501	EAN-Code	5450252015010	
EG-Nr.		BE L011 CE			
Zertifizierung		Gemäß Verordnung (EWG) Nr. 834/2007 (Öko-Verordnung), BE-BIO-02 - Öko-Kontrollstelle, Agriculture UE			
Kurzbeschreibung		Butter aus pasteurisiertem bio-Sauerrahm			
Verkehrsbezeichnung		Sauerrahmbutter			
Herkunft	Land	Belgien			
	Hersteller	Büllinger Buttereie, Im Kips 1, B-4760 Büllingen, Belgien			
	Inverkehrbringer	BIOG Bio-Bauere-Genossenschaft-Lëtzebuerg			
Allgemeine Anforderungen		Der Hersteller garantiert, dass die Ware auf allen Stufen der Erzeugung, der Behandlung und des Handels den Anforderungen und Vorschriften der EG Verordnung Nr.834/2007 EWG in der jeweils gültigen Fassung entspricht und entsprechend kontrolliert wird.			
Ausgangsprodukte		pasteurisierter bio-Rahm, Milchsäurebakterien			
Produktionsmethode		Hergestellt aus bio-Rahm, der mit Hilfe von Milchsäurebakterien gesäuert wurde			
Reifezeit		keine			
Zutaten		Rahm*, Magermilchpulver*, Wasser, Milchsäurebakterien *aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft			
Herkunft Zutaten		Belgien, Europäische Union			
Beschaffenheit	Aussehen	Je nach Saison: hell- bis dunkelgelb			
	Konsistenz	Weich bis fest (je nach Kühlgrad)			
	Geruch	Frisch, nach Butter			
	Geschmack	Nach gesäuerter Butter			
Nährwerte pro 100g Die Brenn- und Nährwert-Angaben sind Durchschnittswerte und unterliegen den üblichen Schwankungen eines Naturprodukts	Brennwert [kJ]	3056	Brennwert [kcal]	743	
	Eiweiß [g]	0,8	Ballaststoffe	0,0	
	Kohlenhydrate [g]	0,5	davon Zucker [g]	0,5	
	Fett [g]	82,0	davon gesättigte Fettsäuren [g]	53,0	
	BE		Salz [g]	< 0,1	
pH	4,6 bis 5,5				
Wassergehalt	< 16%				
Fettgehalt	mind. 82%				
Trockenmasse (ohne Fett)	< 2%				

Mikrobiologische Anforderungen	Salmonellen /25g	n.n. (n.n. = nicht nachweisbar)	
	Listeria monocytogenes /25g	n.n.	
	Schimmelpilze / g	< 10 KbE (KBE = koloniebildende Einheit)	
	Hefen /g	< 100 KbE	
	Enterobakterien /g	< 10 KbE	

Rückstände (Pestizide, Lagerschutz, u.a.)	Gemäß BNN-Orientierungswert von 0,01 mg/kg pro Einzelsubstanz
Mykotoxine	Gemäß aktueller EU-Gesetzgebung
Schwermetalle	Gemäß aktueller EU-Gesetzgebung

Aufmachung und Verpackung	Typ / Material	Inhalt
Direktverpackung	Papier mit Aluminiumfolie beschichtet	250g
Verpackungseinheit (VE)	Karton	4kg (16 x 250g)
Mindesthaltbarkeit	90 Tage, ab dem Produktionsdatum	
Lagerungs- und Transportbedingungen	bei ≤ 7°C lagern und transportieren. Das Produkt nicht mit geruchs- und geschmacksintensiven Stoffen zusammenlagern.	

GVO / GMO	Das Produkt ist, im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 und Nr. 1830/2003 zur Kennzeichnung, Zulassung und Rückverfolgbarkeit gentechnisch veränderter Lebens- und Futtermittel, <u>nicht</u> kennzeichnungspflichtig.
------------------	--

Allergene Die Liste der möglicherweise allergieauslösenden Zutaten, die auf der Etikettierung aufzuführen sind, entsprechen den Anforderungen der Richtlinie 2003/89/EG	Glutenhaltiges Getreide (d. h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	-
	Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	-
	Eier und Eierzeugnisse	-
	Fisch und Fischerzeugnisse	-
	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	-
	Soja und Sojaerzeugnisse (auch andere Lupinenerzeugnisse)	-
	Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)	+
	Schalenfrüchte, d. h. Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	-
	Sellerie und Sellerieerzeugnisse	-
	Senf und Senferzeugnisse	-
	Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	-
	Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO ₂ angegeben.“	-
	+ vorhanden (*) - nicht vorhanden (*) * können in Spuren vorhanden sein, da das Produkt auf Anlagen produziert wird, die mit den jeweils genannten Allergenen in Berührung kommen.	

Zielgruppen	Erwachsene und Kinder, ausgenommen sind Personen mit einer bekannten Unverträglichkeit von Milch und Molkereierzeugnissen (z.B. Milcheiweiß- oder Lactoseintoleranz)
--------------------	--

Geprüft: Gorden Brunn	Freigegeben: Volker Manz
[Datum] 03.03.2015	[Datum] 03.03.2015
Erstellt: D.Hoffmann, A. Hammes Erstelldatum: 26.02.2015	Dateipfad: Q:\QMNEU _ BIOG Produktspezifikationen\Cr�merie\Butter
Originalverwaltung: QM (3 Jahre)	Aufbewahrung: QM, Einkauf