

DEN EELDER	Productinformatie	<b>040717 – 1/1</b>
Well Ammerzoden / NL	Productdefinitie	Versie 100913
KWALITEITSHANDBOEK	<b>Geitenboter</b>	DEFINITIEF

omschrijving	beschrijving	opmerkingen
productgroep	geitenboter	
productnaam	geitenboter	
organoleptische kenmerken	pasteus product, licht zuur van smaak met typisch “boter aroma” (di-acetyl)	
<b>chemische kenmerken product</b>		
pH	< 5,3	
zuurtegraad		
vetgehalte totaal	> 84%	
vochtgehalte	max. 16%	
los vocht	afwezig	
energiewaarde	3070 kJoules / 736 kcal.	
fosfatase	niet aantoonbaar in 1 ml.	
<b>bacteriologische kenmerken</b>		
enterobacteriaceae	< 10 kve/gram	
listeria m.	afwezig in 25 gram	
<b>allergeneninformatie</b>		
bevat geitenmelkeiwit en lactose		
<b>voedingswaarde per 100 g.</b>		
energie	3070 kJoules / 736 kcal.	
vet	82,0 g.	
waarvan verzadigde vetzuren	53,0 g.	
koolhydraten	1,0 g.	
waarvan suikers	1,0 g.	
eiwit	1,0 g.	
zout	0,01 g.	

product / productgroep	gefermenteerde zuivelproducten / roomboter
ingrediënten	geitenmelk of room, melkzuurcultures ook wordt geitenboter aangekocht
behandeling (normalisatie, homogenisatie, pasteurisatie, koeling etc.)	de aangezuurde melk of room wordt gekarnd, de karnemelk gedraineerd, de boter gekneed, verpakt en gekoeld, daarna ingevroren
GMO	nee
verpakking	éénmalig kartonnen doos met vetvrij papier
opslagcondities bevroren	< -18 °C
opslagcondities	gekoeld, < 7 °C.
distributie	via tussenhandel