



Fromagerie Europa B.V.

(laatste mutatie: 11/19/2004)

Dit document is onderdeel van het Informatiesysteem van het HACCP Team

Productspecificatie

Uitgifte: 13 november 2014

3023 Kruidenboter Laban rol 500 gram

Kruidenboter

Gebruiksmogelijkheden: Als entree met een mandje stokbrood, op een broodje bij soep, bij de barbecue, fondue, steengrill of gourmet.

A Productkenmerken

- A.01 Melksoort: Koe (Gepasteuriseerd)
A.02 Smaak:
A.03 Kleur:
A.04 Geur:
A.05 Textuur:
A.06 Vorm: worst
A.07 Afmetingen: L = 360 B = H = (mm)
Diameter = 46 (mm)
A.08 Gewicht: 1000 gram
A.09 Is het product vrij van genetisch gemanipuleerde elementen: ja
A.10 Is het product vrij van voorwerpen die risico's voor consumenten kunnen veroorzaken (zoals metaal, plastic, hout glas enz): ja
A.11 Consumptie: Dit product is geschikt voor menselijke consumptie.

B Ingrediënten

Roomboter
Plant aardige oliën
Water
Groenten
Kipheeleipoeder
Gemengde kruiden en specerijen
Zout
Aroma
Magere Melkpoeder
Dextrose

C Fysische Chemische Kenmerken

100% = 1

- C.01 Vocht: 0,1799999999999999
C.02 Drogestof gehalte: 0,8199999999999995
C.03 Vet in de drogestof: 0,7600000000000001
C.04 PH waarde:

D Voedingswaarden per 100 gram

Alle waarden in gram tenzij anders vermeld

D.01	Gemiddelde Energiewaarde:	2692 KJ Kcal
D.02	Water:	18
D.03	Eiwit:	1,4
D.04	Vet:	76
	Waarvan verzadigd:	
	Waarvan onverzadigd:	
D.05	Koolhydraten:	0
D.06	Zout:	1
D.07	Calcium:	mg.
D.08	Cholestrol:	
D.09	Natrium:	
D.10	Voedingsvezel:	
D.11	Overigen:	

E Microbiologische Kenmerken

E.01	Aeroob Mesofiel kiemgetal:	
E.02	Gisten:	< 5000 per gram
E.03	Schimmels:	< 5000 per gram
E.04	Staphylococcus aureus:	
E.05	Coliformen:	Afwezig
E.06	Escherichia coli:	
E.07	Salmonella sp.:	
E.08	Listeria monocytogenes:	

F Verpakking

F.01	Verpakking:	Kunststof darm
F.02	Colli Inhoud:	10
F.03	Colli per laag:	
F.04	Colli per pallet:	30
F.05	Type pallet:	euro
F.06	EAN code Verpakking :	8712444000615
F.07	EAN code Consument:	8712444000608
F.08	Restitutiecode :	

G Leverings en Bewaarcondities

G.01	Wijze van transport :	Gekoeld Transport
G.02	Transporttemperatuur:	7
G.03	Overige condities:	Donker en droog bewaren
G.04	THT na productie:	40
G.05	Houdbaarheid bij aflevering:	14 dagen minimaal
G.06	Bewaartemperatuur:	7

H Producent

H.01	Producent:	Laban Foods
H.02	EEG nummer:	Z 0362
H.03	Land:	Nederland

H.04 Streek:

I Allergie Informatie (ALBA Lijst)

+ = aanwezig

- = afwezig

? = kan mogelijk sporen bevatten of onbekend

Wel opgave verstrekt door producent

I.01	Koemelkeiwit:	+	
I.02	Noten:	-	
I.03	Lactose:	+	
I.04	Notenolie:	-	
I.05	Kippenei:	+	
I.06	Pinda's:	-	
I.07	Soja Eiwit:	-	
I.08	Pinda Olie:	-	
I.09	Soja Olie:	-	
I.10	Sesam:	-	
I.11	Gluten:	-	
I.12	Sesam Olie:	-	
I.13	Tarwe:	-	
I.14	Glutaminaat:	-	(E620 – E625)
I.15	Rogge:	-	
I.16	Rundvlees:	-	
I.17	Sulfiet E220 t/m E227: -		
I.18	Varkensvlees:	-	
I.19	Benzoëzuur en Parabenen (E210 t/m E219)	-	
I.20	Kippenvlees:	-	
I.21	Vis:	-	
I.22	Azokleurstof :	-	
	(E110 Oranjegeel, E122 Azorubine, E123 Amarant, E124 Cochenillerood A, E151 Briljantzwart BN)		
I.23	Tartrazine E102:	-	
	Schaal- en Schelpdieren:	-	
I.24	Kaneel:	+	
I.25	Mais:	-	
I.26	Vanilline :	-	
I.27	Cacao:	-	
I.28	Koriander:	+	
I.29	Gist:	-	
I.30	Selderij:	+	
I.31	Peilvruchten:	-	
I.32	Umbelleferae:	+	

Overigen:

I.34	Glucosestroop:	-
I.38	Nitraat:	-
I.35	Sacharose:	-
I.39	Nitriet:	-
I.36	Fructose:	-
I.40	Gelatine:	-
I.37	Kippeneiwit:	-
I.41	Nog niet benoemd:	

Fabrikant is HACCP en BRC gecertificeerd