

Produktspezifikation VA 3.1-01-1

Seite 1

ArtNr:	2151
ArtBez:	Butterschmalz 5 kg Eimer
Charge:	
Version:	32 (gemäß Revision 10 Auflage 2021)

Tests, Parameter:

Spezifikation:

Verkehrsbezeichnung:	Butterschmalz / concentrated butter
----------------------	--

Sensorik:

Aussehen / Farbe:	gelblich / yellow
Geruch / Geschmack:	rein, unverfälscht, aromatisch nach Butter / pure, original, butter flavour
Konsistenz:	fest / compact

Analytische Werte:

Peroxidzahl (§ 64 LFGB L 13.00-37):	0.2 mEqu O2/kg max.
Fettgehalt (§ 64 LFGB L 13.05-3):	99.8 % min.
Milchfettgehalt (§64 LFGB L 04.00 5-7):	99.8 % min.
freie Fettsäuren (§ 64 LFGB L 13.00-5):	0.35 % max.
Säurezahl (§ 64 LFGB L 13.00-5):	0.7 ml KOH / g max.
Wassergehalt (§64 LFGB 04.00-8):	0.1 % max.
Geschmack (DIN 10455):	4 - 5 Punkte / points
Schmelzpunkt (§ 64 LFGB L 13.00-21):	28 - 33 °C
Rauchpunkt (DGF C-IV 9):	>200 °C

Produktspezifikation VA 3.1-01-1

Seite 2

ArtNr: **2151**
ArtBez: Butterschmalz
5 kg Eimer

Charge:

Version: 32 (gemäß Revision 10 Auflage 2021)

Mikrobiologische Werte:

Gesamtkeimzahl /g (§64 LFGB L 00.00-88):	1000 KbE max.
Enterobakterien /g (§64 LFGB L 00.00-133):	10 KbE max.
Coliforme Keime /g (ISO 4831/ 4832):	10 KbE max.
Escherichia coli /g (ISO 16649-2):	10 KbE max.
Hefen /g (§64 LFGB L 01.00-37):	100 KbE max.
Schimmel /g (§64 LFGB L 01.00-37):	100 KbE max.
Salmonellen /25g (§4 LFGB L 00.00-20):	negativ
Listeria monocytogenes /25g (§64 LFGB L 00.00-32):	negativ

Unsere Produktion wird regelmäßig durch ein mikrobiologisches Monitoring überwacht.

Weitere Ergebnisse: ---

Nährwertangaben in (g/100g) oder (g/100ml) nach Souci, Fachmann, Kraut:

Brennwert/ Energie (kJ/kcal):	3693/898 kJ/kcal
Fett:	99.8 g
davon gesättigte Fettsäuren:	64.9 g
Kohlenhydrate:	0 g
davon Zucker:	0 g
Eiweiß:	0 g
Salz:	0 g

Produktspezifikation VA 3.1-01-1

Seite 3

ArtNr: 2151
ArtBez: Butterschmalz
5 kg Eimer

Charge:

Version: 32 (gemäß Revision 10 Auflage 2021)

Zutaten:

Butter / butter

Verpackung:

EAN Code Umverpackung: 4003640021004
EAN Code Einzelverpackung: -

Lagerbedingungen:

Lagertemperatur: 6 - 15 °C
kühl, trocken, lichtgeschützt / cool, dry, protected from light

Haltbarkeit:

Mindesthaltbarkeit: 12 Monate / month
Restlaufzeit: 6 Monate / month

Produktspezifikation VA 3.1-01-1

Seite 4

ArtNr: **2151**
ArtBez: Butterschmalz
5 kg Eimer

Charge:

Version: 32 (gemäß Revision 10 Auflage 2021)

Allergene nach LMIV (EU VO 1169/2011):

Milch, Milcherzeugnisse:	ja / yes
Laktose (>0,1g / 100g):	nein / no
Eier, Eierzeugnisse:	nein / no
Sojabohnen, Sojaerzeugnisse:	nein / no
glutenhaltiges Getreide (z. B. Weizen) u. -erzeugnisse:	nein / no
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse:	nein / no
Fische und Fischerzeugnisse:	nein / no
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse:	nein / no
Senf und Erzeugnisse:	nein / no
Lupinen und Lupinenerzeugnisse:	nein / no
Schalenfrüchte (z. B. Mandel) u. -erzeugnisse:	nein / no
Erdnüsse und Erzeugnisse:	nein / no
Sesamsamen und -erzeugnisse:	nein / no
Schwefeldioxid und Sulfite (>10mg/l als SO ₂):	nein / no
Sellerie und Sellerieerzeugnisse:	nein / no
Allergene nach ALBA-Liste (Version 2.0 - 2011):	ja, Milch / yes, milk

Produktspezifikation VA 3.1-01-1

Seite 5

ArtNr: **2151**
 ArtBez: Butterschmalz
 5 kg Eimer

 Charge:

 Version: 32 (gemäß Revision 10 Auflage 2021)

Beabsichtigte Behandlungen:

Braten, Backen, Kochen, Frittieren / frying, baking, cooking,
 deep frying

Zielgruppen geeignet für:

Zöliakie:	ja / yes
Lacto-Vegetariern:	ja / yes
Laktoseintoleranz:	ja / yes
Halal:	ja / yes
Koscher:	ja / yes

GVO-Status

Das Produkt ist nicht genetisch verändert und unterliegt deshalb nicht der Kennzeichnungspflicht nach VO (EG) 1829/2003 und 1830/2003. Die Spezifikation wird im Rahmen des Änderungsdienstes laufend angepasst.

München, 29.04.2022

freigegeben durch Hr. Dr. Saumweber / Produktentwicklung
 Dieses Dokument ist ein Computer-Ausdruck und als
 solches gültig ohne handgezeichnete Signatur.