



Materialinformation

Materialnummer: 10015800
Spezifikations-Nr.: 10000000165

MEGGLE BUTTER 100 x 10 G ALU

Zertifizierungen: IFS , Halal , Koscher

GTIN / EAN

VBE1 ¹⁾	4034900001580
VBE2 ¹⁾	-
Karton	4034900001580

RESTLAUFZEIT

Restlaufzeit	32 Tag(e)
Lagerungsbedingungen	K (Kühlware)

ZOLLTARIFNUMMER / URSPRUNG

Zolltarifnummer nach EU-Recht (ohne Gewähr)	04051011
Handelskammerursprung	DE

GEWICHT und ABMESSUNGEN

	Anzahl VBE ¹⁾	Nettogewicht [kg]	Bruttogewicht [kg]	Abmessungen ²⁾ [HxLxB in mm]
VBE1 ¹⁾	1	1.000	1.100	45 x 160 x 210
Karton	1	1.000	1.100	45 x 160 x 210
Lage	24	24.000	0.000	0 x 0 x 0
Palette	480	480.000	528.000	1.050 x 1.200 x 800

¹⁾VBE = Verbrauchseinheit

²⁾Abmessungen der Palette gesamt (Produkt und Palette)

Materialbezeichnung:

SÜSSRAHMBUTTER

Bezeichnung des Lebensmittels (Verkehrsbezeichnung): Butter, Süßrahmbutter, Deutsche Markenbutter

Materialbeschreibung/Anwendung

Butter hergestellt aus Süßrahm. Die Eigenschaften der Butter entsprechen einer Markenbutterqualität.

Bitte entnehmen Sie weitere Informationen wie Gewichte, Abmessungen, Lager- und Transportbedingungen der MEGGLE MATERIALINFORMATION.

Zutaten/Deklaration

gemäß relevanter gesetzlicher Regelungen der EU und Deutschlands in der jeweils gültigen Fassung

Hinweis: Kein Zutatenverzeichnis erforderlich

Sensorische Eigenschaften

Parameter	Methode	Beschreibung/Grenzwert
Aussehen	ISO 22935/IDF Standard 99 C/§ 64 LFGB L 04.00-12	min 4 Punkte
Geruch	ISO 22935/IDF Standard 99 C/§ 64 LFGB L 04.00-12	min 4 Punkte
Geschmack	ISO 22935/IDF Standard 99 C/§ 64 LFGB L 04.00-12	min 4 Punkte
Textur/Konsistenz	ISO 22935/IDF Standard 99 C/§ 64 LFGB L 04.00-12	min 4 Punkte

Hinweis: Aussehen (ISO 22935/IDF Standard 99 C/§ 64 LFGB L 04.00-12): cremefarben bis mattgelb
 Geruch (ISO 22935/IDF Standard 99 C/§ 64 LFGB L 04.00-12): rein, leicht rahmig
 Geschmack (ISO 22935/IDF Standard 99 C/§ 64 LFGB L 04.00-12): rein, leicht rahmig
 Textur/Konsistenz (ISO 22935/IDF Standard 99 C/§ 64 LFGB L 04.00-12): geschlossen, glatt, streichfähig, geschmeidig

Chemisch-physikalische Eigenschaften

Parameter	Methode	Grenzwert
Wasser	ISO 3727-1/§ 64 LFGB L 04.00-24-1/2 h 102 °C ± 2 °C	max 16,0 %
Wasserverteilung	ISO 7586/§ 64 LFGB L 04.00-9/ Indikatorpapier	min 4 Punkte
Fettfreie Milchtrockenmasse	ISO 3727-2/§ 64 LFGB L 04.00-24-2/ Gravimetrisch	max 2,0 %
Fett	ISO 3727-3/§ 64 LFGB L 04.00-24-3/ Berechnet	min 82 %
pH	ISO 7238/§ 64 LFGB L 04.00-13/VDLUFA VI C 8.2/Serum	min 6,4
Härte	ISO 16305/§ 64 LFGB L 04.00-14	max 1,0 N

Mikrobiologische Eigenschaften

Parameter	Methode	Grenzwert
Salmonella spp.	ISO 6579/§ 64 LFGB L 00.00-20	negativ /25 g
Listeria monocytogenes	ISO 11290	negativ /25 g

Nährwertinformation pro 100 g

Gemäß relevanter gesetzlicher Regelungen der EU in der jeweils gültigen Fassung

Zubereitungsgrad: nicht zubereitet

Prozentsatz der Referenzmenge
für die tägliche Zufuhr*

Energie	3056 kJ	743 kcal	36 %
Fett	82 g		117 %
- davon gesättigte Fettsäuren	53 g		265 %
Kohlenhydrate	0,6 g		< 1 %
- davon Zucker	0,6 g		< 1 %
Eiweiß	0,7 g		1 %
Salz	< 0,01 g		< 1 %

*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ/2000 kcal)

Salzgehalt basiert ausschließlich auf der Anwesenheit natürlich vorkommenden Natriums: ja

Allergene

Verwendung von allergenen Zutaten gemäß relevanter gesetzlicher Regelungen der EU und der Niederländischen Lebensmitteldatenbank (ehemals ALBA) in der jeweils gültigen Fassung

Glutenhaltiges Getreide*	nein	Sellerie*	nein	Hühnerfleisch*	nein
Krebstiere*	nein	Senf*	nein	Koriander*	nein
Eier*	nein	Sesamsamen*	nein	Mais*	nein
Fische*	nein	SO ₂ und Sulphite >10 ppm als insgesamt vorhandenes SO ₂	nein	Hülsenfrüchte*	nein
Erdnüsse*	nein	Lupinen*	nein	Rind*	nein
Sojabohnen*	nein	Weichtiere*	nein	Schwein*	nein
Milch (einschließlich Laktose)*	ja	Kakao*	nein	Karotten*	nein
Schalenfrüchte*	nein	Glutamat (E 620 - E 625)	nein		

*und daraus hergestellte Erzeugnisse

Gentechnisch veränderte Organismen(GVO)/Ernährungsformen

gemäß relevanter gesetzlicher Regelungen der EU in der jeweils gültigen Fassung

Gemäß EU-Recht besteht für das Material eine Kennzeichnungspflicht in Bezug auf GVO	nein
Das Material besteht aus GVO	nein
Das Material enthält GVO	nein
Das Material wurde aus GVO hergestellt	nein
Die Zutaten des Materials wurden aus GVO hergestellt	nein
Das Material enthält gentechnisch veränderte Zutaten	nein
Das Material ist für eine ovo-lacto-vegetarische Ernährungsform geeignet (gemäß der Definition der Europäischen Vegetarier-Union, u.a. kein tierisches Lab erlaubt)	ja
Das Material ist für eine vegane Ernährungsform geeignet	nein

Zusätzliche Kennzeichnung

gemäß relevanter gesetzlicher Regelungen der EU und Deutschlands in der jeweils gültigen Fassung

unter Schutzatmosphäre verpackt	nein	mit Farbstoff	nein
mit Süßungsmittel(n)	nein	mit Konservierungsstoff	nein
mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n)	nein	mit Nitritpökelsalz	nein
enthält Aspartam (eine Phenylalaninquelle)	nein	mit Nitrat	nein
kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken	nein	mit Nitritpökelsalz und Nitrat	nein
enthält Süßholz	nein	mit Antioxidationsmittel	nein
enthält Süßholz - bei hohem Blutdruck sollte ein übermäßiger Verzehr dieses Erzeugnisses vermieden werden	nein	mit Geschmacksverstärker	nein
Erhöhter Koffeingehalt. Für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen	nein	geschwefelt	nein
Enthält Koffein. Für Kinder und schwangere Frauen nicht empfohlen	nein	geschwärzt	nein
mit zugesetzten Pflanzensterinen	nein	gewachst	nein
mit zugesetzten Pflanzenstanolen	nein	mit Phosphat	nein

Compliance

- Das Material und seine Herstellung entsprechen den relevanten lebensmittelrechtlichen Bestimmungen der EU und Deutschlands in der jeweils gültigen Fassung. Die zur Herstellung notwendigen Zulassungen werden aufrecht erhalten.
- Hygiene/HACCP: Das Material entspricht in Herstellung, Lagerung und Versand den relevanten hygienerechtlichen Bestimmungen der EU und Deutschlands in der jeweils gültigen Fassung. Ein HACCP-Konzept ist installiert.
- Rückstände und Kontaminanten: Das Material entspricht den relevanten Bestimmungen der EU und Deutschlands bezüglich Rückständen und Kontaminanten in der jeweils gültigen Fassung. Ein Verfahren zur Überprüfung ist installiert. Weder das Material noch seine Zutaten sind mit ionisierenden Strahlen und/oder Ethylenoxid behandelt worden.
- Rückverfolgbarkeit: Die Rückverfolgbarkeit gemäß den relevanten Bestimmungen der EU und Deutschlands in der jeweils gültigen Fassung ist sichergestellt.
- GVO: Das Material ist nicht kennzeichnungspflichtig gemäß den relevanten gesetzlichen Bestimmungen der EU und Deutschlands in der jeweils gültigen Fassung. Das Material ist kein genetisch veränderter Organismus (GVO). Es enthält keine GVO und besteht nicht aus GVO. Es wird nicht aus GVO hergestellt und enthält keine Zutaten, die aus GVO hergestellt werden.
- Novel Food: Das Material und seine Zutaten sind kein Novel-Food.
- Nanopartikel: Das Material und seine Zutaten müssen nicht mit dem Attribut „Nano“ gekennzeichnet werden.
- Verpackung: Das verwendete primäre Verpackungsmaterial entspricht den relevanten Bestimmungen der EU und Deutschlands in der jeweils gültigen Fassung bezüglich Materialien, die dafür bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Kontakt zu kommen. Eine Konformitätserklärung liegt vor. Das Verpackungsmaterial wird bestimmungsgemäß verwendet. Sollte das Material lose geliefert werden, entspricht den Transportbehälter der Bestimmungen der VO (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kapitel IV (Beförderung).
- Halal: Das Material ist Halal-zertifiziert.
- Koscher: Das Material ist Koscher-zertifiziert.

Hinweise

Die spezifizierten Angaben gelten bei sachgemäßer Lagerung gemäß MEGGLE MATERIALINFORMATION. Die Informationen sind vertraulich. Die Gesetzeskonformität bezüglich anderer gesetzlicher Regelungen oder Bestimmungen als die der EU und Deutschlands unterliegt der Verantwortung des Anwenders. Vorliegende Angaben wurden nach bestem Wissen und Gewissen erstellt.

SPEZIFIKATION SÜSSRAHMBUTTER



SAP-Nr./No. 10000000165

Version: 2

Gültig ab/effective from: 27.07.2017

4 / 4

Diese Spezifikation wurde elektronisch freigegeben.