


| | | | |
|---------------|--|--|---|
| 1. | Produkt: Catering TK Kräuterbutter | Artikel: Kerrygold Original Irische Kräuterbutter | IDENTIFIKATIONSNUMMER  |
| 1.1. | Verkehrsbezeichnung | Butterzubereitung mit Kräutern und Knoblauch | |
| 1.2. | Buttersorte | mildgesäuert | |
| 1.3. | Beschreibung | Portionsbutter in Form einer Rosette | |
| 2. | Zutatenliste | | |
| 2.1. | Butter (85 %), Kräuter (7,4% Petersilie und Schnittlauch), Zwiebeln, Salz (1,8%), Knoblauch, Wasser, Pfeffer, Zitronensaft, Citrusfasern, natürliches Knoblaucharoma. | | |
| 3. | Temperaturen | | |
| 3.1. | Temperatur (Lagerung und Anlieferung) | ≤ -18 °C | |
| 3.2. | Auftauzeit ca. 30 Minuten bei Raumtemperatur, nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. | | |
| 4. | Kriterien und Werte | | |
| 4.1. | Chemische Werte | | |
| 4.1.1. | Fettgehalt (%) | 70 | |
| 4.1.3. | Wassergehalt (%) | ca. 21 | |
| 4.2. | Bakteriologische Werte (KBE / g) | | |
| 4.2.1. | Enterobacteriaceae | < 100 | |
| 4.2.2. | Salmonellen | nicht nachweisbar in 25 g | |
| 4.2.3. | Listeria monozytogenes | nicht nachweisbar in 1 g | |
| 5. | Nährwertangaben / Werte pro 100 g | | |
| 5.1. | Brennwerte KJ / kcal | 2616 / 636 | |
| 5.2. | Eiweiß | 0,9 | |
| 5.3. | Kohlenhydrate | 0,6 | |
| 5.3.1. | davon Zucker | 0,6 | |
| 5.4. | Fett | 70 | |
| 5.4.1. | davon ges. Fettsäuren | 47 | |
| 5.5. | Salz | 1,8 | |
| 6. | Sensorische Beschreibung | | |
| 6.1. | Aussehen / Farbe | gleichmäßig, matt - hellgelb mit Kräutern | |
| 6.2. | Konsistenz / Textur | geschlossen, glatt, geschmeidig, streichfähig | |
| 6.3. | Geschmack / Geruch | spezifisch, nach Kräutern und Knoblauch | |
| 7. | Sonstiges | | |
| 7.1. | Die Deklaration und Kennzeichnung der Verpackung erfolgt nach gültigem EU Recht. | | |
| 7.2. | Die Beschaffenheit der Ware entspricht den geltenden lebensmittelrechtlichen Bestimmungen, insbesondere dem LFGB und der VO (EG) Nr. 178/2002. | | |