

	FICHE DE SPÉCIFICATIONS				BEU/04				
	Beurre Lactique Non Salé - 10-25 kg				Version	12			
					Date	22-01-24			
INFORMATIONS GÉNÉRALES									
Description :		Beurre fabriqué à partir de crème pasteurisée suivi d'une maturation physique et d'un barattage.							
Ingrédient :		Crème (LAIT de vache), ferments, concentré lactique (perméat, distillat). (Liste d'ingrédients à déclaration non obligatoire au sens du règlement CE 1169/2011)							
Origine :		Lait d'origine UE							
SPECIFICATIONS PHYSICO-CHIMIQUES					SPECIFICATIONS ORGANOLEPTIQUES				
Paramètre	Valeur cible	Tolérance	Unité	Méthode					
Matière grasse	82,5	Min 82,0	%	FIL C:1987	Couleur	Jaune blanc, crème			
Teneur en eau	15,8	Max 16,0	%	ISO 3727-1 IDF 80-2:2001	Texture - Aspect	Homogène			
Teneur en sel	0	< 0,1	%	IDF 12C:2000	Odeur	Franche et fraîche			
Extrait sec non gras*	1,5	+/- 0,5	%	ISO 3727-2 IDF 80-2:2001	Goût	Franc et frais			
pH	5,0	+/- 0,3	Unité pH	pH	SPECIFICATIONS MICROBIOLOGIQUES				
Acide gras libre*	0,27	+/- 0,03	% acide oléique	IDF 68: 1989					
Indice de peroxyde*	< 0,10	0,2 max	meq O2/Kg MG	ISO 3960: 2001	Paramètre	Valeur cible	Maximum	Unité	Méthode
*Monitoring					Entérobactéries	0	10	ufc/g	ISO 21528-1:2017
VALEURS NUTRITIONNELLES					Levures	< 10	10	ufc/g	ISO 6611:2004 IDF 094:2004
					Moisissures	< 10	10	ufc/g	ISO 6611:2004 IDF 094:2004
Paramètres	Pour 100g		Unité		Contaminants totaux	< 100	1000	ufc/g	ISO 13559 IDF 153:2002
Energie (Kj/kcal)	3095 / 753		kJ/kcal		Streptocoque fécaux*	< 10	20	ufc/g	MF-05A.1991
Matières grasses (g)	83		g		Bacillus Ceréus*	0	10	ufc/g	ISO 7932:1993
- Dont saturés (g)	55,6		g		Pseudomonas spp*	< 10	100	ufc/g	ISO 11059:2009
- Dont monoinsaturés (g)	19,2		g		Staphylocoques à coagulase +	Non détecté	Non détecté	ufc/0.1g	IDF 145A: 1997
- Dont polyinsaturés (g)	2,1		g		Salmonelles	Non détecté	Non détecté	ufc/25g	ISO 6579 : 2002
Glucide (g)	0,8		g		Listeria monocytogène	Non détecté	Non détecté	ufc/25g	ISO 11290-1:1996
- Dont sucres (g)	0,8		g		*Monitoring				
Fibres alimentaires (g)	<0,5		g		AUTRES INFORMATIONS				
Protéines (g)	0,9		g						
Sel (g)	0		g		Allergènes				
CONDITIONNEMENT - MARQUAGE					Allergènes majeurs étiquetables au sens de la directive CE 1169/2011 : lait.				
					Certifications				
Carton bloc (PAP20) de 10 ou 25kg dans un emballage plastique bleu (PEHD)					FSSC22000 - ISO 9001 - IFS - HALAL - KOSHER - SAC 002				
Marquage Ink jet : Nom produit, N° de lot, heure, minute					OGM				
CONSERVATION (DDM)					Sans ingrédient d'origine OGM, conformément au règlement CE 1829/2003.				
					Ionisation				
DDM à T° < 6,0°C : 120 jours					Sans traitement ionisant et sans ingrédient ayant subi de traitement ionisant.				
DDM à T° = - 18,0°C : 24 mois					Radioactivité				
DDM après décongélation, à T° < 6,0°C : 75 jours sans dépasser les 24 mois de DDM					En accord avec la réglementation EU 2016/52 et ses amendements.				
UTILISATEUR ET UTILISATION ATTENDUE					Résidus chimiques et contaminants				
					En accord avec les règlements CE 2023/915, CE 470/2009 et ses amendements concernant les contaminants, résidus de pesticides ou de produits vétérinaires.				
Industriel - Malaxage ou fonte					Nanoparticules				
					Ne contient pas de nanomatériaux manufacturés comme défini dans le règlement CE 1169/2011.				
					Compatibilité avec régimes spéciaux				
					Lacto végétariens, lacto-ovo végétariens, intolérants au gluten.				
									
SOLAREC S.A. - Rue de Saint-Hubert, 75 – B-6800 Libramont-Chevigny, Belgium www.solarec.be - Telephone : 0032 (0) 61 229 811 – E-mail : Info@solarec.be – Fax : 0032 (0) 61 229 901 TVA BE 0442.442.140 – RPM Tribunal de Liège, division Neufchâteau									



SPECIFICATION SHEET

BEU/04

Unsalted Lactic Butter - 10-25 kg

Version 12
Date 22-01-24

GENERAL INFORMATIONS

Description : Butter made from pasteurized cream followed by physical maturation and churning.**Ingredient :** Cream (cow MILK), ferments, lactic concentrate (permeat, distillate).
(List of ingredients not subject to declaration under EC regulation 1169/2011)**Origin :** Milk from EU

PHYSICO-CHEMICAL SPECIFICATIONS

Parameters	Target Value	Tolerance	Units	Methods
Fat content	82,5	Min 82,0	%	FIL C:1987
Moisture content	15,8	Max 16,0	%	ISO 3727-1 IDF 80-2:2001
Salt content	0	< 0,1	%	IDF 12C:2000
Non fat dry matter*	1,5	+/- 0,5	%	ISO 3727-2 IDF 80-2:2001
pH	5,0	+/- 0,3	pH unit	pH
Free fat acid*	0,27	+/- 0,03	% oleic acid	IDF 6B: 1989
Peroxyde Index*	< 0,10	0,2 max	meq O2/Kg FC	ISO 3960: 2001

*Monitoring

NUTRITIONNAL VALUES

Parameters	For 100g	Units
Energy (Kj/kcal)	3095 / 753	kJ/kcal
Fat content (g)	83	g
- Which saturated (g)	55,6	g
- Which monounsaturated (g)	19,2	g
- Which polyunsaturated (g)	2,1	g
Carbohydrates (g)	0,8	g
- Wich sugar (g)	0,8	g
Dietary fiber (g)	<0,5	g
Proteins (g)	0,9	g
Salt (g)	0	g

PACKAGING - IDENTIFICATION

Cardboard kraft paper (PAP 20) and polyethylene (HDPE)
Identification ink jet : name of product, batch n°, hour, minute

CONSERVATION (BBD)

BBD at T° < 6,0°C : 120 days
BBD at T° = - 18,0°C : 24 month
BBD after thawning at T° < 6,0°C : 75 days without exceeding the 24 month of BBD

USER AND INTENDED USE

Industrial - Mixing or Melting

ORGANOLEPTIC SPECIFICATIONS

Color	Yellow white, cream
Texture - Appearance	Homogenous
Flavor	Fresh without foreign flavors
Taste	Fresh without bad tastes

MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS

Parameter	Target Value	Maximum	Units	Methods
Enterobacteria	0	10	cfu/g	ISO21528-1:2017
Yeast	< 10	10	cfu/g	ISO 6611:2004 IDF 094:2004
Molds	< 10	10	cfu/g	ISO 6611:2004 IDF 094:2004
Total count other than lactic	< 100	1000	cfu/g	ISO 13559 IDF 153:2002
Faecal streptococcus*	< 10	20	cfu/g	MF-05A.1991
Bacillus Cereus*	0,0	10	cfu/g	ISO 7932:1993
Pseudomonas*	< 10	100	cfu/g	ISO16140-2:2016 ISO11059:2009
Staphylococcus at coagulase +	Not detected	Not detected	cfu/0.1g	IDF 145A: 1997
Salmonella	Not detected	Not detected	cfu/25g	ISO 6579 : 2002
Listeria monocytogen	Not detected	Not detected	cfu/25g	ISO 11290-1:1996

*Monitoring

OTHER INFORMATIONS

Allergen

Major allergens labeling according to directives 1169/2011/CE : **milk**

Certifications

FSSC22000 - ISO 9001 - IFS - HALAL - KOSHER - SAC 002

OGM

Without ingredient of GMO origin, in accordance with EC regulation 1829/2003.

Ionisation

Without ionizing treatment and without ingredient having undergone ionizing treatment.

Radioactivity

In accordance with EU regulation 2016/52 and its amendments.

Chemical residues and contaminants

In accordance with regulations EC 2023/915, EC 470/2009 and its amendments concerning contaminants, residues of pesticides or veterinary products.

Nanoparticles

Does not contain manufactured nanomaterials as defined in EC regulation 1169/2011.

Comptability with special diets

Lacto vegetarians, lacto-ovo vegetarians, gluten intolerant.

SOLAREC S.A. - Rue de Saint-Hubert, 75 - B-6800 Libramont-Chevigny, Belgium
www.solarec.be - Phone : 0032 (0) 61 229 811 - E-mail : Info@solarec.be - Fax : 0032 (0) 61 229 901
TVA BE 0442.442.140 - RPM Liège court, division Neufchâteau

Ongezouten karnemelk - 10-25 kg

Versie 12
Datum 22-01-24

ALGEMENE INFORMATIE

Omschrijving : Boter gemaakt van gepasteuriseerde room gevolgd door fysieke rijping en karnen.

Ingrediënt : Room (koemelk), fermenten, melkzuurconcentraat (permeaat, destillaat).
(Lijst van ingrediënten die niet hoeven te worden vermeld krachtens EG-verordening 1169/2011)

Oorsprong : Milk van EU oorsprong

FYSISCH-CHEMISCHE SPECIFICATIES

Parameter	Streefwaarde	Tolerantie	Eenheid	Methode
Vette	82,5	Min 82,0	%	FIL C:1987
Watergehalte	15,8	Max 16,0	%	ISO 3727-1 IDF 80-2:2001
Zoutgehalte	0	< 0,1	%	IDF 12C:2000
Vetvrij droog extract*	1,5	+/- 0,5	%	ISO 3727-2 IDF 80-2:2001
pH	5,0	+/- 0,3	pH-eenheid	pH
Vrij vetzuur*	0,27	+/- 0,03	% oliezuur	IDF 6B: 1989
Peroxidewaarde*	< 0,10	0,2 max	meq O2/kg MG	ISO 3960: 2001

*Monitoring

VOEDINGSWAARDEN

Parameter	Voor 100g	Eenheid
Energie	3095 / 753	kJ/kcal
Vette	83	g
- waarvan verzadigd	55,6	g
- Waarvan enkelvoudig onverzadigd	19,2	g
- Waarvan meervoudig onverzadigd	2,1	g
Koolhydraten	0,8	g
- waarvan suikers	0,8	g
Voedingsvezels	<0,5	g
Eiwitten	0,9	g
Zout	0	g

VERPAKKING - MARKERING

Blokverpakking (PAP 20) van 10 of 25 kg in blauwe plastic verpakking (HDPE)

Inktjetmarkering: productnaam, batchnummer, uur, minuut.

CONSERVERING

THT bij T° < 6,0°C (koelkast): 120 dagen
THT bij T° = - 18,0°C: 24 maanden
THT na ontdooien, bij T° < 6,0°C: 75 dagen zonder overschrijding van de 24 maanden THT.

GEBRUIKER EN VERWACHT GEBRUIK

Industrieel - Mengen of smelten

ORGANOLEPTISCHE SPECIFICATIES

Kleur	Witgeel, crème
Textuur - Uiterlijk	Homogeen
Geur	Schoon en fris
Smaak	Schoon en fris

SPECIFICATIES MICROBIOLOGISCHE

Parameter	Streefwaarde	Maximum	Eenheid	Methode
Enterobacteriaceae	0	10	kve/g	ISO21528-1:2017
Gist	< 10	10	kve/g	ISO 6611:2004 IDF 094:2004
Schimmel	< 10	10	kve/g	ISO 6611:2004 IDF 094:2004
Totale verontreinigingen	< 100	1000	kve/g	ISO 13559 IDF 153:2002
Fecale streptokokken*	< 10	20	kve/g	MF-05A.1991
Bacillus Cereus*	0	10	kve/g	ISO 7932:1993
Pseudomonas*	< 10	100	kve/g	ISO16140-2:2016 ISO11059:2009
Stafylokokken coagulase +	Niet gedetecteerd	Niet gedetecteerd	kve/0,1g	IDF 145A: 1997
Salmonella	Niet gedetecteerd	Niet gedetecteerd	kve/25g	ISO 6579 : 2002
Listeria monocytogenes	Niet gedetecteerd	Niet gedetecteerd	kve/25g	ISO 11290-1:1996

*Monitoring

ANDERE INFORMATIE
Allergenen

Belangrijke etiketteerbare allergenen in de zin van EG-richtlijn 1169/2011 : **melk**.

Certificeringen

FSSC22000 - ISO 9001 - IFS - HALAL - KOSHER - SAC 002

GMOS

Geen GMO-ingrediënten, in overeenstemming met EG-verordening 1829/2003.

Ionisatie

Geen ioniserende behandeling en geen ingrediënten die een ioniserende behandeling hebben ondergaan.

Radioactiviteit

In overeenstemming met EU-verordening 2016/52 en de wijzigingen daarop.

Chemische residuen en verontreinigingen

In overeenstemming met de verordeningen EC 2023/915, EC 470/2009 en de wijzigingen betreffende verontreinigingen en residuen van bestrijdingsmiddelen of diergeneesmiddelen.

Nanodeeltjes

Bevat geen gefabriceerde nanomaterialen zoals gedefinieerd in EG-verordening 1169/2011.

Compatibiliteit met speciale regelingen

Lacto-vegetariërs, lacto-ovo vegetariërs, glutenintoleranten.



SPEZIFIKATIONSBLATT

BEU/04

Ungesalzene Milchbutter - 10-25 kg

Version 12
Datum 22-01-24

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Beschreibung : Butter, die aus pasteurisiertem Rahm mit anschließender physikalischer Reifung und Butterfass hergestellt wird.**Inhaltsstoff :** Sahne (Kuhmilch), Fermente, Milchkonzentrat (permeat, destillat).
(Liste nicht deklarationspflichtiger Zutaten im Sinne der Verordnung EG 1169/2011).**Herkunft :** Milch EU Herkunft

PHYSIKALISCH-CHEMISCHE SPEZIFIKATIONEN

Parameter	Zielwert	Toleranz	Einheit	Methode
Fettmaterial	82,5	Min 82,0	%	FIL C:1987
Wassergehalt	15,8	Max 16,0	%	ISO 3727-1 IDF 80-2:2001
Salzgehalt	0	< 0,1	%	IDF 12C:2000
Nicht fettender Trockenextrakt*	1,5	+/- 0,5	%	ISO 3727-2 IDF 80-2:2001
pH-Wert	5,0	+/- 0,3	pH-Einheit	pH
Freie Fettsäure*	0,27	+/- 0,03	% Ölsäure	IDF 6B: 1989
Peroxid-Index*	< 0,10	0,2 max	meq O2/Kg MG	ISO 3960: 2001

*Monitoring

NÄHRWERTE

Parameter	Für 100g	Einheit
Energie (Kj/kcal)	3095 / 753	Kj/kcal
Fettmaterial (g)	83	g
- Davon gesättigt (g)	55,6	g
- Davon einfach ungesättigt (g)	19,2	g
- Davon mehrfach ungesättigt (g)	2,1	g
Kohlenhydrate (g)	0,8	g
- Davon Zucker (g)	0,8	g
Ballaststoffe (g)	<0,5	g
Proteine (g)	0,9	g
Salz (g)	0	g

VERPACKUNG - MARKIERUNG

Blockkarton (PAP 20) zu 10 oder 25 kg in einer blauen Kunststoffverpackung (HDPE).

Inkjet-Markierung: Produktname, Chargennummer, Stunde, Minute.

KONSERVIERUNG (MHD)

MHD bei T° < 6,0°C: 120 Tage
MHD bei T° = < 18,0°C: 24 Monate.
MHD nach dem Auftauen bei T° < 6,0°C: 75 Tage, ohne die 24-monatige MHD zu überschreiten.

NUTZER UND ERWARTETE NUTZUNG

Industriell - Mischen oder Schmelzen

ORGANOLEPTISCHE SPEZIFIKATIONEN

Farbe	Weißgelb, Creme
Textur -Aussehen	Homogen
Geruch	Frei und frisch
Geschmack	Frank und frisch

MIKROBIOLOGISCHE SPEZIFIKATIONEN

Parameter	Zielwert	Maximal	Einheit	Methode
Enterobakterien	0	10	KBM/g	ISO21528-1:2017
Hefen	< 10	10	KBM/g	ISO 6611:2004 IDF 094:2004
Schimmel	< 10	10	KBM/g	ISO 6611:2004 IDF 094:2004
Gesamtkontaminanten	< 100	1000	KBM/g	ISO 13559 IDF 153:2002
Fäkale Streptokokken*	< 10	20	KBM/g	MF-05A.1991
Bacillus Cereus*	0	10	KBM/g	ISO 7932:1993
Pseudomonas*	< 10	100	KBM/g	ISO16140-2:2016 ISO11059:2009
Koagulase+ Staphylokokken	Nicht erkannt	Nicht erkannt	KBM/0,1g	IDF 145A: 1997
Salmonellen	Nicht erkannt	Nicht erkannt	KBM/25g	ISO 6579 : 2002
Listeria monocytogenes	Nicht erkannt	Nicht erkannt	KBM/25g	ISO 11290-1:1996

*Monitoring

WEITERE INFORMATIONEN

Allergen

ethisches Hauptallergen im Sinne der EG-Richtlinie 1169/2011: **Milch**.

Zertifizierungen

FSSC22000 - ISO 9001 - IFS - HALAL - KOSHER - SAC 002

GVO

Ohne Zutaten aus genetisch veränderten Organismen (GVO), gemäß der Verordnung EG 1829/2003.

Ionisierung

Ohne ionisierende Behandlung und ohne Bestandteile, die einer ionisierenden Behandlung unterzogen wurden.

Radioaktivität

In Übereinstimmung mit der EU-Verordnung 2016/52 und ihren Änderungen.

Chemische Rückstände und Schadstoffe

In Übereinstimmung mit den Verordnungen EG 2023/915, EG 470/2009 und deren Änderungen bezüglich Kontaminanten, Rückständen von Pestiziden oder Tierarzneimitteln.

Nanopartikel

Enthält keine hergestellten Nanomaterialien gemäß der Definition in der EU-Verordnung 1169/2011.

Vereinbarkeit mit Sonderregelungen

Lakto-Vegetarier, Lakto-Ovo-Vegetarier, Glutenintoleranz.

SOLAREC S.A. - Rue de Saint-Hubert, 75 - B-6800 Libramont-Chevigny, Belgium
www.solarec.be - Telephone : 0032 (0) 61 229 811 - E-mail : Info@solarec.be - Fax : 0032 (0) 61 229 901
TVA BE 0442.442.140 - RPM Tribunale di Liège, division Neufchâteau