



Geitenboter gezouten

Chemische eigenschappen

Melkvet	82,5 %	(minimum)
Vocht	14,7 %	(typische analyse)
Vetvrije drogestof	1 %	(typische analyse)
Zout	1,5 %	(typische analyse)
pH	5,3	(maximum)

Bacteriologische eigenschappen

Totaal kiemgetal	< 5.000 / g
Gisten en schimmels	< 50 + 50 / g
Coliformen	niet aantoonbaar / 0,1 g
Salmonella	niet aantoonbaar / 25 g

Voedingswaarde (100 g)

Energie	3090 kJ	751 kcal
Eiwit	0,5 g	
Koolhydraten	0,5 g	
<i>Waarvan</i>		
· suikers	0,5 g	
Vet	83 g	
<i>Waarvan</i>		
· verzadigd	58 g	
· enkelvoudig verzadigd	21 g	
· meervoudig verzadigd	4 g	
· cholesterol	240 mg	
Voedingsvezel	- g	
Natrium	600 mg	

Allergenen informatie

Melkeiwit en lactose zijn aanwezig

Houdbaarheid

- 3 maanden na productiedatum indien bewaard onder 7°C
- 12 maanden na productiedatum indien bewaard onder -18°C

Verpakking

25 kg doos

