

## DAMME COUPE 2,35KG DAMME SNIJKAAS 2,35KG

Etiketinformatie (EU 1169/2011)	
Contact naam	S.A. Fromunion N.V
Contact adres	Statiestraat, 111 - B 8980 Passendale - België Belgique
Verkoopsbenaming	fr : FROMAGE A PATE MI-DURE. 24g de MG dans 100g de fromage (45% de mat.gr. dans l'extrait sec). nl : HALFHARDE KAAS. Vetgehalte 24g per 100g kaas (45+). de : HALBFESTER SCHNITTKÄSE. Fettgehalt 24g in 100g Käse (45% Fett i.Tr.).
Ingrediëntenlijst	fr : Ingrédients:LAIT de vache pasteurisé, sel, ferments lactiques, présure, conservateurs: lysozyme (OEUF), natamycine dans la croûte, colorant naturel: rocou. Croûte non comestible. Fabriqué dans un atelier utilisant du lait de vache et de chèvre. nl : Ingrediënten:gepasteuriseerde KOEMELK, zout, melkzuurfermenten, stremsel, conserveermiddelen: lysozyme (EI),natamycine in de korst, natuurlijke kleurstof:annatto. Niet eetbare korst. Geproduceerd in een bedrijf waar zowel geiten als koemelk wordt verwerkt. de : Zutaten:pasteurisierte KUHMITLICH, Speisesalz, Milchsäurebakterien, Lab, Konservierungsstoffe: Lysozym(EI), Natamycin in der Rinde, natürlicher Farbstoff:Annatto. Kunststoffüberung nicht zum Verzehr geeignet. Hergestellt in einer Käserei, die Kuh-und Ziegenmilch verarbeitet.
Allergeneninformatie	fr : lait,oeuf.Fabriqué dans un atelier utilisant du lait de vache et de chèvre. nl : melk, ei.Geproduceerd in een bedrijf waar zowel geiten als koemelk verwerkt wordt. de : milch, ei.Hergestellt in einer Käserei, die Kuh-und Ziegenmilch verarbeitet.
Specifieke gebruiks-of bewaarvoorschriften	fr : Tenir au frais (max 0°-7°C) nl : Koel bewaren (max 0°-7°C). de : Kühl lagern (max 0°-7°C)
Netto inhoud	2.350 Kg

## Voedingswaarden(% referentie inname)

Etiketinformatie (EU 1169/2011)	Per 100 g
Energie in kJ	1279
Energie in Kcal	308
Vetgehalte g	24.0
waarvan verzadigde vetzuren g	17.0
Koolhydraten g	0.0
waarvan suikers g	0.0
Eiwitten g	23.0
Zout g	1.90

Allergeneninformatie		
Het afgewerkt product bevat	Ja	Neen
Melk en/of melkbestanddelen( inclusief lactose )	x	
Glutenbevattende granen ( tarwe, rogge, gerst, haver, spelt, Kamut of een hybridestam ) en producten op basis van granen		x
Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren		x
Vis en producten op basis van vis		x
Ei en producten op basis van eieren	x	
Arachide en producten op basis van arachide		x
Soja en producten op basis van soja		x
Schaalvruchten en noten ( amandelen, hazelnoten, walnoten,cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten en macademianoten ) en producten op basis van deze vruchten		x
Selder en producten op basis van selder		x
Mosterd en producten op basis van mosterd		x
Sesamzaden en producten op basis van sesamzouden		x
Zwavel dioxide en sulfieten, meer dan 10mg/kg of 10 mg/l, uitgedrukt als SO2		x
Lupines en producten op basis van lupines		x
Weekdieren en producten op basis van weekdieren		x

Productielocatie	
Naam	FROMUNION
Adres	STATIESTRAAT 111 8980 PASSENDALE
Telefoon - Fax	0032/51788080 - 0032/51788099
Erkenningsnummer	BE K425 EG

Het product moet niet als GMO geëtiketteerd worden volgens verordening 1829/2003/EG en 1830/2003/EG

Artikel niet doorstraald

Productie certificeringen	
IFS	FABRICATION - AFFINAGE ET TRANCHAGE DE FROMAGE à PATE MOLLE ET PATE MI-DURE
ACS	FABRICATION - AFFINAGE ET TRANCHAGE DE FROMAGE à PATE MOLLE ET PATE MI-DURE

Product certificeringen	
Biologische certificering	Non-organic

**Wettelijke microbiologische criteria**

Verordening 2073/2005/EG gewijzigd bij Verordening 1441/2007/EG

**Voedselveiligheidscriteria**

Iedere overschrijding van de limietwaarden voor deze criteria betekent een uitsluiting voor menselijke consumptie (niet op de markt brengen en/of terugroepen).

	criterium	Limieten	Staalname	Maximum aantal met gebreken	Opmerkingen
Listeria monocytogenes	absence dans 25g	absence dans 25g	5	0	ISO 12290-1

**Hygiëncriteria van de procédés**

De overschrijding van de limietwaardes impliceert het opstellen van correctieve maatregelen.

	criterium	Limieten	Staalname	Maximum aantal met gebreken	Opmerkingen
Escherichia coli	100	1000	5	2	ISO 16649
Coliformes totaux	10000	100000			ISO 4832
Staphylocoques à coagulase positive	100	1000			ISO 6888 2

Een HACCP-plan is uitgewerkt en van toepassing in het bedrijf

Het geheel van het personeel is opgeleid en respecteert de sectorieel geldende goede hygiënische praktijken.

**Logistieke informatie**

	Consumenteneenheid	Collis	Pallet
GTIN	5410942310009	95410942310019	95410942310026
Plan palletiseren			6 kartons x 12 lagen
Aantal colli			72
Consumenteneenheden		2	144
Afmetingen (D x B x H)	210 x 210 x 70 mm	530 x 270 x 80 mm	1200 x 800 x 1120 mm
Volume		0.011 m <sup>3</sup>	1.075 m <sup>3</sup>
Netto gewicht	2.350 Kg	4.700 Kg	338.400 Kg
Variabel gewicht	Ja		
Bruto gewicht	2.361 Kg	5.059 Kg	389.277 Kg
Tarra	0.011 Kg	0.359 Kg	50.877 Kg
Gebruikte verpakkingsmaterialen	Film Autre : 7.8 g Etui / Sachet Papier : 2.4 g Sticker Papier : 1.0 g	Colis Carton : 232.0 g Couvercle Papier : 104.0 g Autre Papier Poids/prix : 1.0 g	Bois : 25000.0 g
Pallet support type			Palette ISO 1 - EURO 1/1
Houdbaarheidsweergave	jj/mm/aa	jj/mm/aa	
Lotnummerweergave	LLLLJJMMAA		
Type vervaldatum die staat vermeld	THT-datum		
Opslagtemperatuur	0°C - 7°C		
Levering temperatuur	0°C - 7°C		
Douanecode	0406909290		
Interne code leverancier	27603800	27603801	27603802
Factuur naam	DAMME 2,35KG	DAMME 2,35KG x2	DAMME 2,35KG x2
Gegarandeerde houdbaarheid bij levering			