

FOL EPI COUPE 3KG 29%

Etiketinformatie (EU 1169/2011)	
Contact naam	Fromageries Perreault
Contact adres	53204 Château-Gontier / France
Verkoopsbenaming	fr : Fromage au lait pasteurisé 50% Mat.Gr. de : Französischer Schnittkäse aus pasteurisierter Kuhmilch 50%Fett.i.Tr/F.i.T nl : Kaas op basis van gepasteuriseerde koemelk 50% VG/DS
Ingrediëntenlijst	fr : LAIT de vache pasteurisé, sel, ferments, conservateur (dans la croûte): natamycine. Croûte non consommable contient de la farine de riz grillée. de : pasteurisierte KUH MILCH, Speisesalz, Käsereikulturen, Konservierungsstoff: Natamycin (in der Rinde). Kunststoffüberzug nicht zum Verzehr geeignet, enthält Reismehl. nl : gepasteuriseerde KOEMELK, zout, fermenten, conserveersmiddelen (in de korst): natamycine. Niet eetbare korst bevat geroosterde rijstmeel.
Allergeneninformatie	fr : lait de : milch nl : melk
Specifieke gebruiks- of bewaarvoorschriften	fr : +2°C et +8°C de : Bei +2°C bis +8°C nl : +2°C +8°C
Netto inhoud	3.000 Kg
Herkomstinformatie	fr : LAIT de vache (Origine : France)
Marketingboodschap	fr : C'est dans les fromageries Perreault, en Mayenne, que nos maîtres fromagers élaborent et affinent le fromage Fol Epi. Grâce à son affinage en petite meule, Fol Epi offre, sous sa belle croûte dorée, une texture tendre et un goût fruité unique.

Voedingswaarden(% referentie inname)

Etiketinformatie (EU 1169/2011)	Per 100 g
Energie in kJ	1498
Energie in Kcal	361
Vetgehalte g	29.0
waarvan verzadigde vetzuren g	20.0
Koolhydraten g	< 0.5
waarvan suikers g	< 0.5
Eiwitten g	25.0
Zout g	1.60

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	FROMAGERIES PERREAULT SAS
Adres	6 rue de Bellitourne AZE CS 70416 adresse 2 53204 CHATEAU GONTIER CEDEX
Telefoon - Fax	02 43 09 53 00 - 02 43 09 53 01
Erkenningsnummer	FR 53 014 001 CE

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

Artikel niet doorstraald

Productie certificeringen	
ISO 22000	Collecte de lait, conception et développement, fabrication et cession interne de fromages entiers ou découpés 1er choix, 2ème choix et fonte
IFS V6	Conception et développement, fabrication et cession interne de fromages tranchés ou entiers

Product certificeringen	
Biologische certificering	Non-organic
Gemarkeerde accreditaties	Eco-emballage

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 25 g	Absence dans 25 g	5	0	Sortie usine
Enterotoxines staphylococciques	Pas de détection dans 25 g	Pas de détection dans 25 g	5	0	Pendant toute la durée de conservation les entérotoxines ne sont recherchées que si la recherche de Staphylocoques à coagulase positive donne un résultat > 100000 ufc/g

Hygienecriteria 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 ufc/g	1000 ufc/g	5	2	-
Staphylocoques à coagulase positive	100 ufc/g	1000 ufc/g	5	2	Déclenche la recherche d'entérotoxines si > 100000 ufc/g

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	3090291195018	93090291191013	93090299000201
Plan palletiseren			6 kartons x 11 lagen
Aantal colli			66
Consumenteneenheden		2	132
Afmetingen (D x B x H)	220 x 220 x 130 mm	510 x 263 x 150 mm	1200 x 800 x 1800 mm
Volume		0.020 m3	1.728 m3
Netto gewicht	3.000 Kg	6.000 Kg	396.000 Kg
Variabel gewicht	Ja		
Bruto gewicht	3.018 Kg	6.438 Kg	450.138 Kg
Tarra	0.018 Kg	0.438 Kg	54.138 Kg
Gebruikte verpakkingsmaterialen	Etiquette Papier : 1.0 g Complexe Papier : 3.0 g Film Autre : 14.0 g	Colis Carton : 400.0 g Autre Papier : 1.5 g	Bois : 25000.0 g Autre : 260.0 g Autre : 2.8 g
Pallet support type			Palette ISO 1 - EURO 1/1
Houdbaarheidsweergave	jj/mm/aa	jj/mm/aa	
Lotnummerweergave	Quantième de fabrication		
Type vervaldatum die staat vermeld	THT-datum		
Opslagtemperatuur	2°C - 8°C		
Levering temperatuur	2°C - 6°C		
Douanecode	0406908990		
Interne code leverancier	10046500	10046504	10046507
Factuur naam	FOL EPI CPE 3KG	FOL EPI CPE 3KG X2 FR/EX	FOL EPI CPE 3KG X2 FR/EX
Gegarandeerde houdbaarheid bij levering			