

## FOL EPI PAIN D'ANGE COUPE 2,6KG 32%

Etiketinformatie (EU 1169/2011)	
Contact naam	Fromageries Perreault
Contact adres	53200 Château-Gontier/France
Verkoopsbenaming	fr : Fromage au lait de vache pasteurisé de : Französischer halbfester Schnittkäse aus pasteurisierter Kuhmilch, 58% F.i.T.weitere nl : Kaas met gepasteuriseerde melk
Ingrediëntenlijst	fr : LAIT de vache pasteurisé, ferments lactiques, sel. Croûte non consommable contenant un conservateur (E235) de : Fermente, Salz, Konservierungsstoff: Kunststoffüberzug nicht zum Verzehr geeignet, enthält Konservierungsstoff (E235). nl : gepasteuriseerde KOEMELK, fermenten, zout, bewaarmiddel: Korst niet eetbaar, bevat bewaarmiddelen (E235).
Allergeneninformatie	fr : lait de : milk nl : melk
Specifieke gebruiks- of bewaarvoorschriften	fr : +2°C et +8°C de : +2°C - +8°C nl : +2°C - +8°C
Netto inhoud	2.600 Kg
verplichte bijkomende vermeldingen	fr : 58% de matière grasse / matière sèche 32% de matière grasse / poids total de : 32% Fett absolut. nl : 58% vetgehalte op droge stof. 32% vetgehalte op totaal gewicht.
Herkomstinformatie	fr : LAIT de vache (Origine: France)
Marketingboodschap	fr : Pain d'Ange est né de l'association du goût unique de Fol Epi au plaisir d'une pâte incroyablement moelleuse. Pain d'Ange c'est tout le goût typé et fruité de Fol Epi et une pâte aérée comme de la mie de pain...

### Voedingswaarden(% referentie inname)

Etiketinformatie (EU 1169/2011)	Per 100 g
Energie in kJ	1507
Energie in Kcal	364
Vetgehalte g	32.0
waarvan verzadigde vetzuren g	22.0
Koolhydraten g	< 0.5
waarvan suikers g	< 0.5
Eiwitten g	19.0
Zout g	1.00

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	3090291325019	93090291321014	93090299000492
Plan palletiseren			6 kartons x 15 lagen
Aantal colli			90
Consumenteneenheden		2	180
Afmetingen (D x B x H)	235 x 235 x 75 mm	510 x 260 x 95 mm	1200 x 800 x 1575 mm
Volume		0.013 m3	1.512 m3
Netto gewicht	2.600 Kg	5.200 Kg	468.000 Kg
Variabel gewicht	Ja		
Bruto gewicht	2.613 Kg	5.590 Kg	529.358 Kg
Tarra	0.013 Kg	0.390 Kg	61.358 Kg
Gebruikte verpakkingsmaterialen	Etiquette Autre : 1.0 g Film Autre : 10.0 g Etiquette Autre : 2.0 g	Présentoir Autre : 362.0 g Autre Papier : 1.5 g	Bois : 25000.0 g Autre : 1300.0 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	0406909290		
Interne code leverancier	10084600	10084602	10084603
Factuur naam	FOL EPI PAIN D'ANGE 2,6KG	FOL EPI PAIN D'ANGE 2,6KG X2 FR/BE	FOL EPI PAIN D'ANGE 2,6KG X2 FR/BE
Gegarandeerde houdbaarheid bij levering			