

1 . Désignation produit / Productspecificatie			
Code fournisseur / leverancierscode :		Code EAN produit / EAN code product	
Code From un :	6102	Code EAN carton / EAN code karton	
Dénomination commerciale /handelsbenaming:	Iberico Hidalgo 3 laits 6M 3k	N° agrément européen / europeense goekeuring	
Dénomination légale /wettelijk benaming		N° de nomenclature douanière (intrastat)	4069050
Mention légale obligatoire sur l'emballage/verplichte wettelijke vermelding op de verpakking:	Fromage IBERICO 6 mois	Veuillez nous envoyer (scanner ou faxer) l'(les) étiquette(s) de ce produit / Gelieve (via scan of fax) het etiket(ten) door te sturen.	
N° CEE du fabricant / fabrikant EEG N°	15.00214/CR		
N° CEE de l'affineur / affineur EEG N°			

Certifications*	oui/ja	non/nee
HACCP	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
IFS	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
BRC	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ISO22000	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
autre (préciser) / andere (preciseren)		

DATE : 13/01/2017

SIGNATURE /
HANDTEKENING


* Veuillez nous envoyer vo(s)tre nouveau(x) certificat(s) dès la fin de validité du précédent(s)

* Gelieve uw nieuw certificaat naar ons door te sturen na verloop geldigheidsdatum

2 . Liste des ingrédients / Ingredientenlijst

Ingrédients et additifs par ordre décroissant de poids

in afnemende volgorde van gewicht

Ingrédients / ingrediënten	Origine (microbienne, animale, minérale) / Oorsprong (microbiële, dierlijke, minerale)	% dans le produit fini % in het eindproduct	n° UE	Pays d'origine / land van oorsprong	Remarque Opmerking
lait de vache pasteurisé	animale	99,5	ES 1500214/	Espagne	
lait de chèvre pasteurisé	animale		ES 1500214/	Espagne	
lait de brebis pasteurisé	animale		ES 1500214/	Espagne	
présure	animale	0,01	ES 1500214/	Danemark	
fermentés lactiques	microbienne	0,01	ES 1500214/	Danemark	
chlorure calcique		30	ES 1500214/	Espagne	
sel	minérale	0,5	ES 1500214/	Espagne	
lysozima (dérivé de l'oeuf)	oeuf	0,01	ES 1500214/	Les Pays-Bas	

TYPE DE PRESURE : animale /dierlijk
 STREMSELSOORT microbienne / microbiële

3 . Déclaration nutritionnelle

Voedingswaarden

- Pour / per 100g
- Pour / per 100ml
- de produit / van product
- de produit préparé / van bereid product

IMPORTANT : Les valeurs en gras et soulignées sont obligatoires

BELANGRIJK : Waarden in bold en onderstreept zijn verplicht

Valeurs nutritionnelles moyennes pour / gemiddelde voedingswaarden voor	100g		Valeur valeur théorique/analytique theorisch/analytisch		Eventuellement par portion / Eventueel per portie	% Apports quotidiens de référence* / % referentie dagelijkse inname *
		100 g				
Energie	1738,00	KJ	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	0	0,0 %
	415,00	kcal	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		- %
lipides	31,00	g	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	0,0	0,0 %
dont AG saturés <u>verzadigd</u>	19,00	g	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	0,0	0,0 %
dont AG mono insaturés		g	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,0	- %
dont AG poly-insaturés		g	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,0	- %
Glucides <u>Koolhydraten</u>	0,50	g	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	0,0	0,0 %
dont sucres <u>suiker</u>	0,50	g	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	0,0	0,0 %
Fibres alimentaires	0,00	g	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	0,0	- %
Protéines	22,00	g	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	0,0	0,0 %
Sel <u>Zout</u>	1,45	g	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	0,0	0,0 %
Sodium <u>Natrium</u>		g	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,0	- %
Calcium		mg	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,0	0,0 %

* Apport de référence pour un adulte type (8400kJ/2000kcal)
 * Referencie voedingsinname voor een volwassene (8400kJ / 2000kcal)

4 . Caractéristiques du produit fini / Kenmerken van het eindproduct

4.1 Caractéristiques physiques du produit fini / fysische kenmerken van het eindproduct

Type de fromage:

- Pâte pressée non cuite / niet gekookte gepreste zuivel
- Pâte molle à croute lavée / zachte zuivel met gewassen
- Pâte filée gesponnen z.
- Pâte dure harde zuivel
- Pâte fraîche verse zuivel

Type kaas :

- Pâte pressée cuite / gekookte gepreste zuivel
- Pâte molle à croute fleurie / zachte zuivel met schimmelkorst
- Pâte persillée geaderde zuivel
- Pâte demi-dure halfharde zuivel
- autre: andere:

Type de lait utilisé:

- lait de vache
- lait de brebis

Soortmelk :

- Koemelk
- Schapen melk

- lait de chèvre geitenmelk
- autre : andere

Traitement thermique :

- lait cru
- lait pasteurisé

thermische behandeling

- Rauwe melk
- gepasteuriseerde

- thermisé (t° inférieure à la pasteurisation) / gethermiseerde
- autre / andere :

T° : 74 °C

Durée / duur :

30 sec

T° :

Durée / duur :

sec

OGM et ionisation / GMO en ionisatie :

	oui / ja	non / nee
Votre produit est-il conforme à la législation UE 1829/2003 et UE 1830/2003 relative aux OGM ? Voldoet uw product aan de EU-regelgeving 1829/2003 en 1830/2003 EU over GGO's?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Votre produit contient-il des OGM ? Bevat uw product GGO's?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Votre produit a-t-il été ionisé ou contient il des ingrédients ionisés? Wordt uw product geïoniseerd of bevat het bestraalde ingrediënten?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Corps étrangers / vreemde stoffen:

	oui / ja	non / nee	
La ligne de fabrication-conditionnement est-elle équipée d'un détecteur de métaux ? Is de productie-verpakkingslijn met een metaaldetector uitgerust	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Si oui, quelles sont les limites de détection ? Indien ja, wat zijn de detectiegrenzen ?	Ferreux / ijzerhoudend	Non ferreux / niet ijzerh.	Inox
	6mm	6 mm	6 mm
La ligne de fabrication / conditionnement est-elle équipée d'un détecteur à rayon X ? Is de productie-verpakkingslijn met een RX detector uitgerust ?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Garantissez vous l'absence de bois, verre, plastique ... ? Garandeert U de afwezigheid van hout, glas, plastic ...?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Si non, quelles sont les mesures mises en place pour prévenir des risques de présence de corps étrangers ? Indien neen, welke maatregelen hebt U genomen om het risico van vreemde voorwerpen te voorkomen?			

4.2 Caractéristiques physico-chimiques du produit fini / Fysische en chemische kenmerken van het eindproduct

Paramètres	Standard	Tolérances / tolerantie	Méthode de contrôle / controle methode	fréquence / frequentie
Teneur en humidité / vochtgehalte	> 45%		calculé à partir d'extrait sec	mensuel
Extrait sec / droge stof	> 55%		gravimétrie	mensuel
Gras sur sec / vet op droge				
Matière grasse dans le produit fini / vetgehalte in eindproduct	31,00%	20%	gravimétrie	mensuel
Matière grasse dans l' extrait sec / vet in drogestof	> 50%		gravimétrie	mensuel
Humidité dans le non gras / vocht in niet vet				
pH Donnée essentielle essentiële data	< 5,5		ph-mètre	mensuel
aW				
taux de sel / zoutgehalte	< 2,5%	20%	spectrométrie	mensuel

4.3 Caractéristiques microbiologiques du produit fini / microbiologische kenmerken van het eindproduct (règlement UE 2073/2005 consolidé)

Paramètres	cibles / doel	Tolérances toleranties	Méthode de contrôle / contrôle methode	fréquence / frequentie
Anaérobies sulfito-réducteurs				
Coliformes				
Escherichia coli	< 1000 ufc/g	0%	analyse microbiologique	mensuel
Ferments				
Flore aérobie mésophile				
Levures Gist				
Listeria				
Listeria spp				
Listeria monocytogènes	absence en 25g	0%	analyse microbiologique	mensuel
Moisissures Schimmel				
Salmonella	absence en 25g	0%	analyse microbiologique	mensuel
Staphylocoques Aureus	< 1000 ufc/g	0%	analyse microbiologique	mensuel
Streptocoques fécaux				
Total pouvoir germinateur				
E.Coli STEC				

- Analyses **intern** laboratoire interne
 Analyses **extern** laboratoire externe
 Laboratoire accrédité COFRAC

IMPORTANT : Les valeurs en gras et soulignées sont obligatoires
BELANGRIJK: Waarden in bold en onderstreept zijn verplicht

4.4 Caractéristiques organoleptiques du produit fini / organoleptische kenmerken van het eindproduct

Aspect / uiterlijk:	couleur blanc
Goût/ smaak:	lisse a lait
Odeur / geur:	
Texture / textuur:	ferme et élastique

Le produit convient-il aux / het product geschikt voor :	oui / ja	non / nee
Régime ovolacto-végétarien / ovolacto-vegetarisch dieet	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Végétaliens (animal et aucun dérivé animal) / vegan	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Cœliaques (sans gluten) / coeliakie	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Allergiques au lactose / allergisch voor lactose	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Garanti Kashher / Kosher gegarandeerd	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Garanti Halal / Halal gegarandeerd	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

5 . Allergènes /allergene

Allergènes / allergenen	Présent dans les Matières premières ? Aanwezig in de grondstoffen ?		En cas de présence : composant(s) concerné(s)	Risque de présence fortuite / Risico van onvoorziene			
				présence dans l'usine / aanwezigheid in het bedrijf		risque de contamination croisée/ risico kruisbesmetting	
	oui / ja	non / nee		oui / ja	non / nee	oui / ja	non / nee
Lait, produits laitiers et dérivés (y compris lactose et protéines de lait) MELK	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten (blé, froment, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs variétés hybrides) – à préciser GLUTEN	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Crustacés et produits à base de crustacés (crevettes, langoustines, crabes...) – à préciser SCHELPIEREN	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Mollusques et produits à base de mollusques (moules, St Jacques, calmars...) – à préciser WEEKDIEREN	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Oeufs et produits à base d'œufs EIEREN	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons et produits à base de poissons VISSEN	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Arachides et produits à base d'arachides PEANUTS	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja et produits à base de soja – à préciser SOJA	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Fruits à coque et produits dérivés (amande, noisette, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix de Brésil, pistache, noix de macadamia et autres fruits à coque à votre connaissance) NOTEN	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Lupin et produits à base de lupin LUPIN	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Céleri et produits à base de céleri CELERI	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Moutarde et produits à base de moutarde MUSTARD	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Sésame et produits à base de graines de sésame SESAME	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Sulfites (E220 à E228) et dioxyde de soufre en concentration de + de 10 mg/kg ou /l exprimé en SO ₂ – préciser la concentration Sulfieten (E220 tot E228) en zwaveldioxide in concentratie van meer dan 10 mg /kg of /l, uitgedrukt in SO₂ - geef de concentratie	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>



Emballage primaire / Primaire verpakking	poids / gewicht (g)	nombre / aantal
voedings film alimentaire	x	
voedings papier alimentaire		
complexe fromager / kaascomplex		1
fond de boîte en carton / bodem in karton		
fond de boîte en bois / bodem in hout		
boîte en carton / kartonnen doos		
boîte en bois / houten doos		
coupelle en céramique / potje in keramiek		
coupelle plastique / plastic potje		
barquette plastique / plastic bakje		
seau en plastique / plastic emmer		
verre / glas		
paillon / stro		
étiquette / etiket		1
autre / andere :		
poids total/totaal gewicht		#VALEUR!
KG		#VALEUR!

Emballage secondaire / secondaire verpakking	poids / gewicht (g)	nombre / aantal	#VALEUR!
carton / karton	x	1	#VALEUR!
paillon / stro		0	0
caissette en bois /houten doos		0	0
étiquette / etiket		1	0
autre / andere :		0	0
poids total / gewicht (g)		#VALEUR!	
KG		#VALEUR!	