

PASSENDALE CARACTERE COUPE +/- 3,1KG PASSENDALE CARACTERE SNIJKAAS +/- 3,1KG

Etiketinformatie (EU 1169/2011)	
Contact naam	S.A. Fromunion N.V.
Contact adres	Statiestraat, 111 - B 8980 Passendale - België Belgique
Verkoopsbenaming	fr : Fromage à pâte mi-dure. 28g de mat.gr. dans 100g de fromage (48%de mat.gr. dans l'extrait sec). nl : Halfharde kaas op basis. Vetgehalte 28g per 100g(48+). de : Halbfester schnittkäse. Fettgehalte 28g in 100g Käse (48% Fett i.Tr.).
Ingrediëntenlijst	fr : LAIT de vache pasteurisé, sel, ferments lactiques, présure, colorant naturel:rocou, colorant croûte naturelle :caramel. Fabriqué dans un atelier utilisant du lait de vache, du lait de chèvre et des produits à base d'oeuf. nl : Gepasteuriseerde KOEMELK, zout, melkzuurfermenten, stremsel, natuurlijke kleurstof:annatto. Kleurstof in de korst: karamel. Geproduceerd in een bedrijf waar koe-en geitenmelk verwerkt worden en produkten op basis van ei. de : Pasteurisierte KUH MILCH, Salz, Milchsäurebakterien, Lab, natürlicher Farbstoff:Annatto. Farbstoff in der Rinde: Zuckerkulör. Hergestellt in einer Fabrik die Kuhmilch, Ziegenmilch und Eiprodukte verarbeitet.
Allergeneninformatie	fr : lait. Fabriqué dans un atelier utilisant du lait de chèvre. nl : melk. Geproduceerd in een bedrijf waar geitenmelk wordt gebruikt. de : milch. Hergestellt in einer Käserei, die 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	3.100 Kg

Voedingswaarden(% referentie inname)

Etiketinformatie (EU 1169/2011)	Per 100 g
Energie in kJ	1461
Energie in Kcal	352
Vetgehalte g	28.0
waarvan verzadigde vetzuren g	20.0
Koolhydraten g	0.0
waarvan suikers g	0.0
Eiwitten g	25.0
Zout g	1.50

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			ISO 12290-1 (1996)

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	1000			ISO 16649-2: 2001
Coliformes totaux	10000	100000			ISO 4832
Staphylocoques à coagulase positive	100	1000			ISO 6888-3:2003

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	5410942172133	95410942172143	95410942172150
Plan palletiseren			12 kartons x 10 lagen
Aantal colli			120
Consumenteneenheden		1	120
Afmetingen (D x B x H)	250 x 175 x 90 mm	267 x 262 x 107 mm	1200 x 800 x 1220 mm
Volume		0.007 m3	1.171 m3
Netto gewicht	3.100 Kg	3.100 Kg	372.000 Kg
Variabel gewicht		Ja	
Bruto gewicht	3.126 Kg	3.306 Kg	421.744 Kg
Tarra	0.026 Kg	0.206 Kg	49.744 Kg
Gebruikte verpakkingsmaterialen	Etiquette Papier : 1.7 g Etui / Sachet Papier : 10.5 g Sticker Ruban adhésif : 1.0 g Film PP/PE : 12.6 g	Colis Carton : 180.0 g Autre Papier : 0.5 g	Bois : 25000.0 g
Pallet support type			Palette ISO 1 - EURO 1/1
Houdbaarheidsweergave	jj mm aaaa	jj mm aaaa	
Lotnummerweergave	LLLLJJMMAA L=lot/los, J=Jour/dag/tag, M=Mois/maand/monat, A=Année/jaar/jahr		
Type vervaldatum die staat vermeld	THT-datum		
Opslagtemperatuur	0°C - 7°C		
Levering temperatuur	0°C - 7°C		
Douanecode	0406909290		
Interne code leverancier	29514700	29514701	29514702
Factuur naam	PASSEDALE CARACTERE 3,1KG	PASSEDALE CARACTERE 3,1KGx1	PASSEDALE CARACTERE 3,1KGx1
Gegarandeerde houdbaarheid bij levering			