

PASSENDALE CLASSIC 5 TRANCHES 190GR PASSENDALE CLASSIC 5 SNEDEN 190GR

Etiketinformatie (EU 1169/2011)	
Contact naam	Kaasmakerij Passendale-N.V.Fromunion S.A.
Contact adres	Statiestraat 111-B-8980 Passendale - België-Belgique info@kaasmakerijpassendale.be
Verkoopsbenaming	fr : Fromage belge, doux & moelleux PATE MI-DURE nl : Belgische kaas, zacht & smeug HALFHARDE KAAS
Ingrediëntenlijst	nl : Gepasteuriseerde KOEMELK, zout, melkzuurfermenten, stremsel, natuurlijke kleurstof: annatto, vetgehalte 29g per 100g kaas(50+). Geproduceerd in een bedrijf waar koe-en geitenmelk verwerkt worden en producten op basis van ei. fr : LAIT de vache pasteurisé, sel, ferments lactiques, présure, colorant naturel:rocou, 29g de matière grasse dans 100g de fromage (50+). Fabriqué dans un atelier utilisant du lait de vache et du lait de chèvre et des produits à base d'oeuf.
Allergeneninformatie	fr : lait.Fabriqué dans un atelier utilisant du lait de vache et de chèvre et des produits à base d'oeuf. nl : melk.Geproduceerd in een bedrijf waar koe-en geitenmelk verwerkt worden en producten op basis van ei.
Specifieke gebruiks-of bewaarvoorschriften	nl : Koel bewaren (max 7°C). fr : A conserver au frais (max7°C).
Netto inhoud	0.190 Kg
Gebruiksaanwijzing	fr : A consommer rapidement après ouverture. nl : Na opening beperkt houdbaar.
Exact aantal porties	5
verplichte bijkomende vermeldingen	fr : Conditionné sous atmosphère protectrice. Naturellement sans lactose <0,01g/100g Réduit en sel -25%* Végétarien *par rapport aux fromages de type gouda nl : Verpakt onder beschermende atmosfeer. Natuurlijk zonder lactose <0,01g/100g Verlaagd zoutgehalte-25%* Vegetarisch *in vergelijking met gouda kazen

Voedingswaarden(% referentie inname)

Etiketinformatie (EU 1169/2011)	Per 100 g	Per 38 g (portion 38g ls)
Energie in kJ	1464	556
Energie in Kcal	353	135
Vetgehalte g	29.0	11.0
waarvan verzadigde vetzuren g	20.0	8.0
Koolhydraten g	0.0	0.0
waarvan suikers g	0.0	0.0
Eiwitten g	23.0	9.0
Zout g	1.50	0.60

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	FROMUNION
Adres	STATIESTRAAT 111 8980 PASSEDALE
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
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 25g	absence dans 25g	5	0	ISO 12290-1 (1996)

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 16649-2:2001
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	5410942104158	05410942104165	05410942104172
Plan palletiseren			26 kartons x 6 lagen
Aantal colli			156
Consumenteneenheden		8	1248
Afmetingen (D x B x H)	20 x 135 x 220 mm	232 x 144 x 182 mm	1200 x 800 x 1242 mm
Volume		0.006 m ³	1.192 m ³
Netto gewicht	0.190 Kg	1.520 Kg	237.120 Kg
Variabel gewicht		Neen	
Bruto gewicht	0.209 Kg	1.775 Kg	302.393 Kg
Tarra	0.019 Kg	0.255 Kg	65.273 Kg
Gebruikte verpakkingsmaterialen	Pot / Barquette Autre : 11.2 g Opercule Autre : 3.5 g Etiquette Papier : 0.9 g Autre Papier : 3.2 g	Présentoir Carton : 103.0 g Autre Ruban adhésif : 0.8 g Autre Papier : 1.0 g	Bois : 25000.0 g Autre : 90.0 g Autre : 2.0 g Carton : 370.0 g
Pallet support type			Palette ISO 1 - EURO 1/1
Houdbaarheidsweergave	jj/mm/aaaa	jj/mm/aaaa	
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	20275100	20275101	20275102
Factuur naam	PASSEDALE CLASSIC TR.190G	PASSEDALE CLASSIC TR.190Gx8	PASSEDALE CLASSIC TR.190Gx8
Gegarandeerde houdbaarheid bij levering			