

PASSENDALE CLASSIC COUPE 6,3KG PASSENDALE CLASSIC SNIJKAAS 6,3KG

Etiketinformatie (EU 1169/2011)	
Contact naam	S.A. Fromunion N.V. Kaasmakerij Passendale
Contact adres	Statiestraat, 111 - B 8980 Passendale - België Belgique
Verkoopsbenaming	fr : FROMAGE A PATE MI-DURE. 29gr de MG dans 100g de fromage.(50%MG dans l'extrait sec) nl : HALFHARDE KAAS. Vetgehalte 29 g per 100g kaas (50+) de : HALBFESTER KÄSE. Fettgehalt 29g in 100g Käse (50% Fett i. Tr.)
Ingrediëntenlijst	fr : LAIT de vache pasteurisé, sel, ferments lactiques, présure, colorant: annatto (E160b). 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, kleurstof annatto (E160b). Geproduceerd in een bedrijf waar koe-en geitenmelk verwerkt worden en produkten op basis van ei. de : Pasteurisierte KUHMILCH, SpeiSalz, Milchsäurebakterien, Lab, Farbstoff: Annatto(E160b) Hergestellt in einer Fabrik die Kuhmilch, Ziegenmilch und Eiprodukte verarbeitet.
Allergeneninformatie	fr : Lait.Fabriqué dans un atelier utilisant du lait de vache et de chèvre. nl : Melk.Geproduceerd in een bedrijf waar zowel koe-als geiten-melk wordt verwerkt. de : Milk.Hergestellt in ein betrieb wo sowohl ziegenmilch als kuhmilch verarbeitet wird.
Specifieke gebruiks- of bewaarvoorschriften	fr : Tenir au frais (max 7°C). nl : Koel bewaren (max-7°C). de : Kühlagern (max7°C)
Netto inhoud	6.300 Kg

Voedingswaarden(% referentie inname)

Etiketinformatie (EU 1169/2011)	Per 100 g
Energie in kJ	1464
Energie in Kcal	353
Vetgehalte g	29.0
waarvan verzadigde vetzuren g	20.0
Koolhydraten g	0.0
waarvan suikers g	0.0
Eiwitten g	23.0
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	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	5410942101003	95410942101044	95410942101051
Plan palletiseren			6 kartons x 8 lagen
Aantal colli			48
Consumenteneenheden		1	48
Afmetingen (D x B x H)	440 x 180 x 110 mm	495 x 260 x 135 mm	1200 x 800 x 1230 mm
Volume		0.017 m ³	1.181 m ³
Netto gewicht	6.300 Kg	6.300 Kg	302.400 Kg
Variabel gewicht	Ja		
Bruto gewicht	6.308 Kg	6.639 Kg	343.872 Kg
Tarra	0.008 Kg	0.339 Kg	41.472 Kg
Gebruikte verpakkingsmaterialen	Film Autre : 7.0 g Etiquette Papier : 1.0 g	Colis Carton : 331.0 g Autre Papier : 0.3 g	Bois : 25000.0 g Autre : 185.8 g
Pallet support type			Palette ISO 1 - EURO 1/1
Houdbaarheidsweergave	jj/mm/aa	jj/mm/aa	
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	26522700	26522701	26522702
Factuur naam	PASSEDALE CLASSIC 6,3KG	PASSEDALE CLASSIC 6,3KG x 1	PASSEDALE CLASSIC 6,3KG x 1
Gegarandeerde houdbaarheid bij levering			