

PASSENDALE FRUITE COUPE 3,1 KG PASSENDALE FRUITIG SNIJKAAS 3,1 KG

Réglement UE 1169/2011	
Nom du contact	N.V. Fromunion S.A
Adresse du contact	Statiestraat, 111 - B 8980 Passendale - Belgique Belgique
Dénomination de vente	fr : FROMAGE A PATE DEMI-DURE. 29g de mat.gr.dans 100gr de fromage (50% de mat.gr.dans l'extrait sec) nl : HALFHARDE KAAS. Vetgehalte 29g per 100g kaas (50+). de : HALBFESTER SCHNITTKASE. Fettgehalte 29g in 100g Käse (50% Fett i.Tr.)
Liste des ingrédients	fr : LAIT de vache pasteurisé, sel, ferments lactiques, présure, colorant naturel: rocou. Conservateur: lysozyme (OEUF). nl : Gepasteuriseerde koeMELK, zout, melkzuurfermenten, stremsel, natuurlijke kleurstof: annatto. Conserveermiddel: lysozyme (EI). de : pasteurisierte KuhMILCH, Salz, Milchsäurebakterien, Lab, natürlicher Farbstoff: Annatto. Konservierungsmittel: lysozyme (EI).
Allergènes	fr : Lait, oeuf.Fabriqué dans un atelier utilisant du lait de vache et de chèvre. nl : Melk, ei. Geproduceerd in een bedrijf waar zowel koe-als geiten-melk wordt verwerkt. de : Milch, ei. Hergestellt in ein betrieb wo sowohl ziegenmilch als kuhmilch verarbeitet wird
Conditions particulières de conservation et/ou d'utilisation	fr : Tenir au frais (max 0°-7°C) nl : Koel bewaren (max 0°-7°C)
Contenu net unité consommateur	3.100 Kg
Mentions obligatoires complémentaires	fr : Fabriqué dans un atelier utilisant du lait de vache et de chèvre nl : Geproduceerd in een bedrijf waar zowel geiten als koemelk wordt verwerkt. de : Hergestellt in einer Käserei, die Kuh-und Ziegenmilch verarbeitet.

Valeurs nutritionnelles moyennes (% des apports quotidiens recommandés)

Réglement UE 1169/2011	Pour 100 g
Energie en KJ	1481
Energie en Kcal	357
Matières grasses g	29.0
dont acides gras saturés g	20.0
Glucides g	0.0
dont sucres g	0.0
Protéines g	24.0
Sel g	1.50

Informations sur les substances à caractère allergisant

Le produit fini contient	Oui	Non
Du lait et/ou des produits laitiers (incluant le lactose)	x	
Des céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, Kamut ou leur souche hybridée) et produit à base de ces céréales.		x
Des crustacés et produits à base de crustacés		x
Des poissons et produits à base de poisson		x
Des oeufs et produits à base d'oeuf	x	
Des arachides et produits à base d'arachide		x
Du soja et produits à base de soja		x
Des fruits à coque (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia et noix du Queensland) et produits à base de ces fruits.		x
Du céleri et produits à base de céleri		x
De la moutarde et produits à base de moutarde		x
Des graines de Sésame et produits à base de graines de Sésame		x
De l'anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/l exprimées en SO ₂		x
Du lupin et produits à base de lupin		x
Des mollusques et produits à base de mollusque		x

Site de production

Nom	FROMUNION
Adresse	STATIESTRAAT 111 8980 PASSENDALE
Téléphone - Fax	0032/51788080 - 0032/51788099
Numéro d'agrément - enregistrement du site de production	BE K425 EG

Le produit n'est pas étiquetable OGM au sens des règlements 1829/2003/CE et 1830/2003/CE

Produit non irradié

Certifications site

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

Certifications produits

Certification bio	Non biologique
-------------------	----------------

Critères microbiologiques réglementaires

Règlement UE 2073/2005 modifié par le règlement UE 1441/2007

Critères de sécurité des denrées alimentaires

Tout dépassement des valeurs limites pour ces critères entraîne une exclusion de la consommation humaine avec non mise et/ou retrait éventuel du marché.

	Critère	Seuil limite	Nombre d'échantillons	Nombre maximum d'échantillons défectueux	Observations
Listeria monocytogenes	absence dans 25g	absence dans 25g	5	0	

Critères d'hygiène des procédés

Le dépassement des valeurs limites doit entraîner un plan d'actions correctives.

	Critère	Seuil limite	Nombre d'échantillons	Nombre maximum d'échantillons défectueux	Observations
Escherichia coli	100	1000	5	2	ISO 16649
Staphylocoques à coagulase positive	100	1000			ISO 6888 2

Une démarche HACCP est en place dans l'entreprise

L'ensemble du personnel a été formé et respecte les bonnes pratiques d'hygiène en vigueur dans la profession

Informations logistiques			
	Unité consommateur	Colis	Palette
GTIN	5410942109504	95410942109514	95410942109521
Plan de palettisation			12 colis x 10 couches
Nombre de colis			120
Nombre d'UC		1	120
Dimensions (p x l x h)	225 x 155 x 90 mm	267 x 262 x 107 mm	1200 x 800 x 1220 mm
Volume		0.007 m3	1.171 m3
Poids net	3.100 Kg	3.100 Kg	372.000 Kg
Poids variable	Oui		
Poids brut	3.126 Kg	3.306 Kg	421.732 Kg
Tare	0.026 Kg	0.206 Kg	49.732 Kg
Matériaux de conditionnement	Etui / Sachet Papier : 10.5 g Etiquette Papier : 1.6 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
Support palette			Palette ISO 1 - EURO 1/1
Expression de la durée de vie	jj/mm/aa	jj/mm/aa	
Expression du numéro de lot	LLLLJJMMAA		
Type de date d'expiration marquée	Date de Durabilité Minimale (DDM)		
Température de stockage	0°C - 7°C		
Température de livraison	0°C - 7°C		
Code douanier	04069092		
Code interne	20099800	20099801	20099802
Libellé facture	PASSEDALE FRUIT 3,1KG	PASSEDALE FRUIT 3,1KG x1BE	PASSEDALE FRUIT 3,1KG x1BE
Durée de vie minimum garantie à la livraison			