

PAVE A LA LEFFE BLONDE COUPE 3,230KG
PAVE A LA LEFFE BLOND SNIJKAAS 3,230KG

Etiketinformatie (EU 1169/2011)	
Contact naam	Kaaskmakerij Passendale info@kaaskmakerijpassendale.be
Contact adres	Statiestraat, 111 - B 8980 Passendale - België Belgique
Verkoopsbenaming	fr : Fromage à pâte pressée non cuite. 29g de mat.gr. dans 100g de fromage (50%de mat.gr. dans l'extrait sec). nl : Halfharde kaas. Vetgehalte 29g per 100g kaas (50+). de : Halbfester schnittkäse. Fettgehalte 29g in 100g Käse (50% Fett i.Tr.).
Ingrediëntenlijst	fr : LAIT de vache pasteurisé, bière 3% (Leffe blonde:eau,MALT d'ORGE, maïs, sucre, houblon, extrait de houblon), sel, coagulant, ferments lactiques, conservateur : lysozyme (issu de l'OEUF), colorant : rocou. Fabriqué dans un atelier utilisant du lait de vache et de chèvre. nl : Gepasteuriseerde KOEMELK, bier 3% (Leffe blond: water, GERSTENMOUT, maïs, suiker, hop, hopextract), zout, stremsel, melkzuurfermenten, conserveermiddel : lysozyme (uit EI), kleurstof: annatto. Geproduceerd in een bedrijf waar zowel koe-als geitenmelk verwerkt worden. de : Pasteurisierte KUH MILCH, Bier 3% (Leffe Blond: Wasser, GERSTENMALZ, Mais, Zucker, Hopfen, Hopfenextrakt), Salz, Lab, Milchsäurebakterien, Konservierungs : Lysozym (von EI), Farbstoffe: Annatto. Hergestellt in einer Käserei, die Kuh-und Ziegenmilch verarbeitet.
Allergeneninformatie	fr : lait, malt d'orge, oeuf. Fabriqué dans un atelier utilisant du lait de vache et de chèvre. nl : melk, gerstenmout, ei. Geproduceerd in een bedrijf waar zowel koe-als geitenmelk verwerkt worden.
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	3.230 Kg
Marketingboodschap	fr : Pavé à La Leffe, un fromage d'abbaye, authentique et savoureux, qui s'imprègne, tout au long de l'affinage, des arômes de la bière Leffe, jusqu'à son coeur. Ce mariage entre un grand fromage à pâte demi-dure et la Leffe blonde, bière d'exception, révèle une expérience gustative unique et inoubliable.

Voedingswaarden(% referentie inname)

Etiketinformatie (EU 1169/2011)	Per 100 g
Energie in kJ	1486
Energie in Kcal	358
Vetgehalte g	29.0
waarvan verzadigde vetzuren g	20.0
Koolhydraten g	0.3
waarvan suikers g	0.3
Eiwitten g	24.0
Zout g	1.70

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
Zwavedioxide 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)

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			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	5410942820003	95410942820013	95410942820020
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	3.230 Kg	3.230 Kg	387.600 Kg
Variabel gewicht		Ja	
Bruto gewicht	3.256 Kg	3.436 Kg	437.344 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	20157500	20157501	20157502
Factuur naam	PAVE LEFFE BLONDE 3,230KG	PAVE LEFFE BLONDE 3,230KGx1	PAVE LEFFE BLONDE 3,230KGx1
Gegarandeerde houdbaarheid bij levering			