

PAVE A LA LEFFE BRUNE GRAND AFFINAGE COUPE 2,800 KG
PAVE A LA LEFFE BRUIN GRAND AFFINAGE SNIJKAAS 2,800 KG
PAVE A LA LEFFE BRAUN GRAND AFFINAGE 2,800 KG

Etiketinformatie (EU 1169/2011)	
Contact naam	Kaasmakerij Passendale info@kaasmakerijpassendale.be
Contact adres	Statiestraat, 111 - B 8980 Passendale - Belgie Belgique
Verkoopsbenaming	fr : Fromage à pâte pressée non cuite. 31g de mat.gr. dans 100g de fromage (48%de mat.gr. dans l'extrait sec). nl : Halfharde kaas. Vetgehalte 31g per 100g kaas (48+). de : Schnittkäsezubereitung aus pasteurisierter Kuhmilch, 50% Fett i. Tr.
Ingrediëntenlijst	fr : LAIT de vache pasteurisé, bière 3% (Lefte brune: eau, MALT d'ORGE, maïs, sucre, houblon, extrait de houblon), sel, coagulant, ferments lactiques, conservateur : lysozyme (issu de l'OEUF), colorant : rocou, colorant de croûte: caramel. Fabriqué dans un atelier utilisant du lait de vache et de chèvre. nl : Gepasteuriseerde KOEMELK, bier 3% (Lefte bruin: water, GERSTENMOUT, maïs, suiker, hop, hopextract), zout, stremsel, melkzuurfermenten, conserveermiddel : lysozyme (uit EI), kleurstof: annatto; kleurstof korst: caramel. Geproduceerd in een bedrijf waar zowel koe-als geitenmelk verwerkt worden. de : Zutaten: pasteurisierte KUH MILCH, Bier*3% (Wasser, GERSTENMALZ, Mais, Zucker, Hopfen, Hopfenextrakt), Salz, Käseerikulturen, Konservierungsstoff: Lysozym (aus EIKLAR), Farbstoffe: Annatto, Zuckerkulör: (in der Rinde). Hergestellt in einem Werk, das auch Ziegenmilch verarbeitet. * Lefte Brune.
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. de : milch, gerstenmalz, eiklar. Hergestellt in einem Werk, das auch Ziegenmilch verarbeitet.
Specifieke gebruiks- of bewaarvoorschriften	fr : Tenir au frais (max 0°-7°C) nl : Koel bewaren (max 0°-7°C) de : Kühl halten (max. 0 ° -7 ° C)
Netto inhoud	2.800 Kg
Marketingboodschap	fr : Le Pavé à La Lefte brune pour une dégustation intense et corsée. Grâce à ses 3 mois d'affinage, le Pavé à La Lefte brune développe une belle croûte ambrée avec un coeur d'or, des arômes grillés et la légère amertume de la Lefte brune.

Voedingswaarden(% referentie inname)

Etiketinformatie (EU 1169/2011)	Per 100 g
Energie in kJ	1540
Energie in Kcal	371
Vetgehalte g	30.0
waarvan verzadigde vetzuren g	21.0
Koolhydraten g	0.3
waarvan suikers g	0.3
Eiwitten g	25.0
Zout g	1.90

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)

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	5410942820201	95410942820211	95410942820228
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	2.800 Kg	2.800 Kg	336.000 Kg
Variabel gewicht		Ja	
Bruto gewicht	2.826 Kg	3.006 Kg	385.744 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	20187200	20187201	20187202
Factuur naam	PAVE LEFFE BRUNE G AFFINAGE 2,8KG	PAVE LEFFE BRUNE G AFFINAGE 2,8KGx1	PAVE LEFFE BRUNE G AFFINAGE 2,8KGx1
Gegarandeerde houdbaarheid bij levering			