

PERE JOSEPH LIGHT 2,4KG

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. 15g de MG dans 100g de fromage (30% de mat.gr.dans l'extrait sec). nl : HALFHARDE KAAS. Vetgehalte 15 g per 100g kaas (30+) de : HALBFESTER SCHNITTKÄSE. Fettgehalt 15g in 100g Käse (30% Fett i.Tr.).
Ingrediëntenlijst	fr : LAIT de vache pasteurisé, sel, ferments lactiques, présure, conservateur: lysozyme (OEUF), natamycine dans la croûte, colorant naturel: rocou. Croûte non comestible.Fabriqué dans un atelier utilisant du lait de vache et de chèvre. nl : Gepasteuriseerde koeMELK, zout, melkzuurfermenten, stremsel, conserveermiddel: lysozyme (EI), natamycine in de korst, natuurlijke kleurstof:annatto. Niet eetbare korst. Geproduceerd in een bedrijf waar zowel geiten als koemelk verwerkt wordt. de : Pasteurisierte kuhMILCH, Seisesalz, Milchsäurebakterien, Lab, Konservierungsstoffe: Lysozym(EI), natamycine in der Rinde, natürlicher Farbstoff:Annatto. Kunststoffüberung nicht zum Verzehr geeignet. Hergestellt in einer Käserei, die Kuh-und Ziegenmilch verarbeitet.
Allergeneninformatie	fr : lait, oeuf.Fabriqué dans un atelier utilisant du lait de vache et de chèvre nl : melk, ei.Geproduceerd in een bedrijf waar zowel geiten als koemelk wordt verwerkt. de : milk, ei. Hergestellt in einer Käserei, die Kuh-und Ziegenmilch verarbeitet.
Specifieke gebruiks-of bewaarvoorschriften	fr : Tenir au frais (max 0°-7°C) nl : Koel bewaren (max 0°-7°C) de : Küh lagern (max 0°-7°C)
Netto inhoud	2.400 Kg
Marketingboodschap	fr : Père Joseph Light est un fromage belge d'abbaye à pâte mi-dure allégé en matière grasse. Ce fromage originaire du sud de la Flandre occidentale est fabriqué selon une recette traditionnelle. Malgré sa faible teneur en matière grasse, ce fromage à la croûte orange offre un goût prononcé et une texture onctueuse. Ce fromage est idéal en tranches ou tranchettes sur du pain ou sur un plateau de fromages. N'hésitez pas à le déguster avec une bière légère, un vin rouge plutôt léger ou encore avec un verre de vin blanc.

Voedingswaarden(% referentie inname)

Etiketinformatie (EU 1169/2011)	Per 100 g
Energie in kJ	1007
Energie in Kcal	241
Vetgehalte g	14.9
waarvan verzadigde vetzuren g	10.4
Koolhydraten g	0.0
waarvan suikers g	0.0
Eiwitten g	26.8
Zout g	1.80

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 sesamzaden		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

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	

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
Coliformes totaux	10000	100000			ISO 4832
Staphylocoques à coagulase positive	100	1000			ISO 6888 2

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	5410942110708	95410942110718	95410942110725
Plan palletiseren			6 kartons x 12 lagen
Aantal colli			72
Consumenteneenheden		2	144
Afmetingen (D x B x H)	210 x 210 x 60 mm	530 x 270 x 105 mm	1200 x 800 x 1200 mm
Volume		0.015 m ³	1.152 m ³
Netto gewicht	2.400 Kg	4.800 Kg	345.600 Kg
Variabel gewicht	Ja		
Bruto gewicht	2.403 Kg	5.158 Kg	396.405 Kg
Tarra	0.003 Kg	0.358 Kg	50.805 Kg
Gebruikte verpakkingsmaterialen	Film Polyoléfine : 1.6 g Etiquette Papier : 1.6 g	Colis Carton : 236.0 g Couvercle Carton : 115.0 g Autre Papier : 1.0 g	Bois : 25000.0 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	27601800	27601801	27601802
Factuur naam	PERE JOSEPH LIGHT 2,4KG	PERE JOSEPH LIGHT 2,4KGx2	PERE JOSEPH LIGHT 2,4KGx2
Gegarandeerde houdbaarheid bij levering			