

PERE JOSEPH TRANCHES 175G PERE JOSEPH SNEDEN 175G

Etiketinformatie (EU 1169/2011)	
Contact naam	Kaasmakerij Passendale-S.A.Fromunion N.V.
Contact adres	Statiestraat, 111-B-8980 Passendale - België- Belgique info@kaasmakerijpassendale.be
Verkoopsbenaming	fr : FROMAGE A PATE MI-DURE. 29gr de mat. grasse dans 100g de fromage nl : HALFHARDE KAAS Vetgehalte 29gr per 100g kaas
Ingrediëntenlijst	fr : LAIT de vache pasteurisé, sel, ferments lactiques, présure, colorant naturel: rocou, conservateurs: lysozyme (issu de l'OEUF), natamycine dans la croûte. 29g de matière grasse dans 100g de fromage(50+). Fabriqué dans un atelier utilisant du lait de vache et de chèvre. nl : Gepasteuriseerde KOEMELK, zout, melkzuurfermenten, stremsel, natuurlijke kleurstof: annatto, conserveermiddelen: lysozyme (uit EI), natamycine in de korst. Vetgehalte 29g per 100g kaas (50+). Geproduceerd in een bedrijf waar zowel geiten-als koemelk wordt verwerkt.
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 gebruikt. de : Milk, ei. Hergestellt in einer Käserei, die Kuh-und Ziegenmilch verarbeitet.
Specifieke gebruiks- of bewaarvoorschriften	fr : A conserver au frais (max7°C). A consommer rapidement après ouverture. nl : Koel bewaren (max 7°C). Na opening beperkt houdbaar.
Netto inhoud	0.175 Kg
Exact aantal porties	5
verplichte bijkomende vermeldingen	fr : Conditionné sous atmosphère protectrice nl : Verpakt onder beschermende atmosfeer.
Marketingboodschap	fr : Idéales pour la tartine, les tranches de ce fromage belge d'abbaye ont un goût légèrement prononcé avec une texture onctueuse.

Voedingswaarden(% referentie inname)

Etiketinformatie (EU 1169/2011)	Per 100 g	Per 35 g (portion 35g ls)
Energie in kJ	1466	513
Energie in Kcal	354	124
Vetgehalte g	29.0	10.0
waarvan verzadigde vetzuren g	20.0	7.0
Koolhydraten g	0.0	0.0
waarvan suikers g	0.0	0.0
Eiwitten g	23.0	8.0
Zout g	1.70	0.60

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 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
Gemarkeerde accreditaties	Eco-emballage

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	5410942114058	05410942114065	05410942114072
Plan palletiseren			26 kartons x 6 lagen
Aantal colli			156
Consumenteneenheden		8	1248
Afmetingen (D x B x H)	20 x 135 x 220 mm	232 x 144 x 182 mm	1200 x 800 x 1242 mm
Volume		0.006 m3	1.192 m3
Netto gewicht	0.175 Kg	1.400 Kg	218.400 Kg
Variabel gewicht		Neen	
Bruto gewicht	0.189 Kg	1.616 Kg	277.558 Kg
Tarra	0.014 Kg	0.216 Kg	59.158 Kg
Gebruikte verpakkingsmaterialen	Pot / Barquette PS/EVOH/PE : 10.1 g Opercule Autre : 2.8 g Etiquette Papier : 1.0 g	Présentoir Carton : 103.0 g Autre Ruban adhésif : 0.8 g Autre Papier : 1.0 g	Bois : 25000.0 g Autre : 90.0 g Autre : 2.0 g Carton : 370.0 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	20043700	20043701	20043702
Factuur naam	PERE JOSEPH TR/SN 175G	PERE JOSEPH TR/SN 175Gx8	PERE JOSEPH TR/SN 175Gx8
Gegarandeerde houdbaarheid bij levering			