

PEYRIGOUX COUPE 1,6KG

Etiketinformatie (EU 1169/2011)	
Contact naam	Fromageries des Chaumes
Contact adres	155, avenue Rauski 64110 Jurançon - France
Verkoopsbenaming	fr : Fromage français à pâte molle , à la crème , au lait de vache pasteurisé. de : Französischer Weichkäse aus pasteurisierter Milch ,60% Fett i.Tr. nl : Zachte Kaas.
Ingrediëntenlijst	fr : LAIT de vache pasteurisé, sel, ferments. de : Pasteurisierte KUH MILCH, Speisesalz, Käseerikulturen. nl : Gespasteuriseerde KOEMELK, zout, fermenten.
Allergeneninformatie	fr : Lait de : Milch nl : Melk
Specifieke gebruiks- of bewaarvoorschriften	fr : A conserver entre +2°C,+8°C de : Bei +2°C bis +8°C . nl : Koel bewaren +2°C, +8°C.
Netto inhoud	1.600 Kg
Herkomstinformatie	fr : Lait : origine France
Marketingboodschap	fr : Fabriqué à la fromagerie de Saint Antoine de Breuilh en Dordogne, le Peyrigoux est un fromage au bon goût du Périgord. Sa pate fondante au goût franc et typé est recouverte d'une croûte blanche duveteuse.

Voedingswaarden(% referentie inname)

Etiketinformatie (EU 1169/2011)	Per 100 g
Energie in kJ	1402
Energie in Kcal	339
Vetgehalte g	31.0
waarvan verzadigde vetzuren g	22.0
Koolhydraten g	< 0.5
waarvan suikers g	< 0.5
Eiwitten g	15.0
Zout g	1.50

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	FROMAGERIE DES CHAUMES SAS
Adres	1941 Route des Laurents 24230 SAINT ANTOINE DE BREUILH
Telefoon - Fax	05 53 24 80 34 - 05 53 24 87 04
Erkenningsnummer	FR 24 370 002 CE

Het product moet niet als GMO geëtiketteerd worden volgens verordening 1829/2003/EG en 1830/2003/EG

Artikel niet doorstraald

Productie certificeringen	
IFS	Production de fromages au lait pasteurisé
FSSC22000	Fabrication, affinage et conditionnement de fromage au lait pasteurisé, production de coproduits et d'excédents laitiers

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 25 g	Absence dans 25 g	5	0	Sortie usine
Enterotoxines staphylococciques	Pas de détection dans 25 g	Pas de détection dans 25 g	5	0	Pendant toute la durée de conservation les entérotoxines ne sont recherchées que si la recherche de Staphylocoques à coagulase positive donne un résultat > 100000 ufc/g

Hygienecriteria 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 ufc/g	1000 ufc/g	5	2	-
Staphylocoques à coagulase positive	100 ufc/g	1000 ufc/g	5	2	Déclenche la recherche d'entérotoxines si > 100000 ufc/g

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	3222110002003	93222110003607	93222119001512
Plan palletiseren			6 kartons x 25 lagen
Aantal colli			150
Consumenteneenheden		2	300
Afmetingen (D x B x H)	210 x 210 x 50 mm	528 x 262 x 63 mm	1200 x 800 x 1725 mm
Volume		0.009 m3	1.656 m3
Netto gewicht	1.600 Kg	3.200 Kg	480.000 Kg
Variabel gewicht	Ja		
Bruto gewicht	1.615 Kg	3.485 Kg	547.750 Kg
Tarra	0.015 Kg	0.285 Kg	67.750 Kg
Gebruikte verpakkingsmaterialen	Etiquette Papier : 2.0 g Complexe Autre : 9.0 g Film Autre : 4.0 g	Barquette Carton : 79.0 g Barquette Carton : 79.0 g Couvercle Carton : 97.0 g	Bois : 25000.0 g
Pallet support type			Palette ISO 1 - EURO 1/1
Houdbaarheidsweergave	jj/mm/aa	jj/mm/aa	
Lotnummerweergave	Quantième de fabrication		
Type vervaldatum die staat vermeld	THT-datum		
Opslagtemperatuur	2°C - 8°C		
Levering temperatuur	2°C - 8°C		
Relatieve Vochtigheid (%)	85 % - 85 %		
Douanecode	0406909300		
Interne code leverancier	10043200	10043203	10043206
Factuur naam	PEYRIGOUX CPE 1,6KG	PEYRIGOUX CPE 1,6KG X2 FR/EX	PEYRIGOUX CPE 1,6KG X2 FR/EX
Gegarandeerde houdbaarheid bij levering			