

RAMBOL DECORE NOIX COUPE 1,2KG 27%

Réglement UE 1169/2011	
Nom du contact	FROMAGERIES RAMBOL
Adresse du contact	78730 ST-ARNOULT FRANCE
Dénomination de vente	fr : Fromage fondu aux noix nl : smeltkaas met noten de : schmelzkäse, 55% F.i.T mit 7,5% walnüssen. schmelzkäsezubereitung mit 7,5% walnüssen
Liste des ingrédients	fr : FROMAGES (30%), LAIT écrémé reconstitué, beurre (LAIT), FRUITS A COQUES (dont NOIX 7,5%, NOIX DE CAJOU, NOISETTES), eau, protéines de LAIT, sels de fonte: E452, E339; sel, épaississants : carraghénane, farine de graines de caroube; arôme (CELERI, FRUITS A COQUES), colorant : caramel, conservateurs : E200, E202. Fabriqué sur un site qui utilise oeuf, poisson, gluten et lait de chèvre et brebis. nl : KAAS (30%), gereconstitueerde magere MELK, boter (MELK), SCHAALVRUCHTEN (waarvan WALNOTEN 7,5%, CASHEWNOTEN,HAZELNOTEN),water, MELKeiwitten, smeltzouten: E452, E339; zout, verdikkingsmiddelen: carragenen, johannesbroodpitmeel; aroma (SELDERIJ, SCHAALVRUCHTEN), kleurstof : karamel ; bewaarmiddelen: E200, E202. Geproduceerd in een bedrijf waar eieren, vis, gluten, geitenmelk en schapenmelk worden verwerkt. de : KÄSE (30%), rekonstituierte MAGERMILCH, BUTTER, NÜSSE (WALNÜSS 7,5%, CASHEWNÜSS, HASSELNÜSS),Wasser, MILCHEIWEIß, Schmelzsalze: E452, E339 ; Speisesalz, Verdickungsmittel: Carrageen, Johannisbrotkernmehl; Aroma (enthält SCHALENFRÜCHTE und SELLERIE), Farbstoff: einfaches Zuckerkulör; Konservierungstoffe: E200, E202. Kann spuren von Eiern, Fisch, gluten, Ziegen-und Schafsmilch enthalten.
Allergènes	fr : lait,fruits à coques, céleri nl : melk, noten, delderij de : milch, nussmischung, sellerie
Conditions particulières de conservation et/ou d'utilisation	fr : conserver à: +2°C +6°C. nl : Gekoeld bewaren : +2°C +6°C. de : Bei +2°C bis +8°C.
Contenu net unité consommateur	1.200 Kg
Mentions obligatoires complémentaires	fr : Conditionné sous atmosphère protectrice. nl : Verpakt onder beschermende atmosfeer. de : Unter Schutzatmosphäre verpackt.
Message marketing	fr : Rambol décoré noix est un délicat fromage fondant et crémeux, décoré de cerneaux de noix essentiellement issues du Périgord et de l'Isère, sélectionnés et délicatement posés à la main. Il est fabriqué en France, à la fromagerie de Rambol proche de la foret de Rambouillet.

Valeurs nutritionnelles moyennes (% des apports quotidiens recommandés)

Réglement UE 1169/2011	Pour 100 g
Energie en KJ	1288
Energie en Kcal	311
Matières grasses g	27.0
dont acides gras saturés g	16.0
Glucides g	3.0
dont sucres g	3.0
Protéines g	14.0
Sel g	2.10

Informations sur les substances à caractère allergisant

Le produit fini contient	Oui	Non
Du lait et/ou des produits laitiers (incluant le lactose)	x	
Des céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, Kamut ou leur souche hybridée) et produit à base de ces céréales.		x
Des crustacés et produits à base de crustacés		x
Des poissons et produits à base de poisson		x
Des oeufs et produits à base d'oeuf		x
Des arachides et produits à base d'arachide		x
Du soja et produits à base de soja		x
Des fruits à coque (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia et noix du Queensland) et produits à base de ces fruits.	x	
Du céleri et produits à base de céleri	x	
De la moutarde et produits à base de moutarde		x
Des graines de Sésame et produits à base de graines de Sésame		x
De l'anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/l exprimées en SO ₂		x
Du lupin et produits à base de lupin		x
Des mollusques et produits à base de mollusque		x

Site de production

Nom	FROMAGERIES RAMBOL SAS
Adresse	16 rue de la fosse aux chevaux 78730 St ARNOULT EN YVELINES
Téléphone - Fax	01 34 85 41 00 - 01 30 59 33 63
Numéro d'agrément - enregistrement du site de production	FR 78 537 001 CE

Le produit n'est pas étiquetable OGM au sens des règlements 1829/2003/CE et 1830/2003/CE

Produit non irradié

Certifications site

IFS	PRODUITS LAITIERS / PRODUCTION DE CREME DE FROMAGE FONDU
-----	--

Certifications produits

Certification bio	Non biologique
Accréditations marquées	Eco-emballage

Critères microbiologiques réglementaires

Règlement UE 2073/2005 modifié par le règlement UE 1441/2007

Critères de sécurité des denrées alimentaires

Tout dépassement des valeurs limites pour ces critères entraîne une exclusion de la consommation humaine avec non mise et/ou retrait éventuel du marché.

	Critère	Seuil limite	Nombre d'échantillons	Nombre maximum d'échantillons défectueux	Observations
Listeria monocytogenes	absence dans 25g	absence dans 25g	5	0	-

Critères d'hygiène des procédés

Le dépassement des valeurs limites doit entraîner un plan d'actions correctives.

	Critère	Seuil limite	Nombre d'échantillons	Nombre maximum d'échantillons défectueux	Observations
Escherichia coli	100	1000	5	2	-

Une démarche HACCP est en place dans l'entreprise

L'ensemble du personnel a été formé et respecte les bonnes pratiques d'hygiène en vigueur dans la profession

Informations logistiques			
	Unité consommateur	Colis	Palette
GTIN	3175361000680	23175361000684	23175361900687
Plan de palettisation			24 colis x 9 couches
Nombre de colis			216
Nombre d'UC		2	432
Dimensions (p x l x h)	190 x 190 x 78 mm	200 x 198 x 163 mm	1200 x 800 x 1620 mm
Volume		0.006 m3	1.555 m3
Poids net	1.200 Kg	2.400 Kg	518.400 Kg
Poids variable	Non		
Poids brut	1.229 Kg	2.614 Kg	589.516 Kg
Tare	0.029 Kg	0.214 Kg	71.116 Kg
Matériaux de conditionnement	Etiquette Autre : 0.4 g Etiquette Autre : 0.6 g Pochon / Coque Autre : 21.0 g Opércule Autre : 2.3 g Fond de boîte / Corset Autre : 4.7 g	Colis Autre : 155.5 g	Bois : 25000.0 g
Support palette			Palette ISO 1 - EURO 1/1
Expression de la durée de vie	jj/mm/aa	jj/mm/aa	
Expression du numéro de lot	Quantième de fabrication		
Type de date d'expiration marquée	Date de Durabilité Minimale (DDM)		
Température de stockage	2°C - 6°C		
Température de livraison	2°C - 6°C		
Hygrométrie	90 % - 90 %		
Code douanier	0406303900		
Code interne	10101800	10101804	10101803
Libellé facture	RAMBOL DECORE NOIX CPE 1,2KG	RAMBOL DECORE NOIX CPE 1,2KGX2FR/EX	RAMBOL DECORE NOIX CPE 1,2KGX2FR/EX
Durée de vie minimum garantie à la livraison			