

ROCHEBARON COUPE 580G 30%

Etiketinformatie (EU 1169/2011)	
Contact naam	CFVA
Contact adres	ZA Piroilles 43 590 Beuzac -France
Verkoopsbenaming	de : Französischer Weichkäse mit Blauschimmel aus pasteurisierter Kuhmilch, 55% Fett i. Tr. fr : Fromage à pâte molle persillée, au lait de vache pasteurisé nl : Blauwaderkaas van gepasteuriseerde koemelk. Vetgehalte op droge stof : 55%
Ingrediëntenlijst	de : pasteurisierte KUH MILCH, Speisesalz, Käsereikulturen, Farbstoff in der Rinde : Pflanzenkohle. fr : LAIT pasteurisé, sel, ferments, colorant de croûte : charbon végétal. nl : gepasteuriseerde MELK, zout, fermenten, Kleurstof in de korst : plantaardige koolstof.
Allergeneninformatie	fr : Lait de : Milch nl : Melk
Specifieke gebruiks- of bewaarvoorschriften	de : Bei +2°C/+8°C fr : Conserver à +2°C/+8°C nl : Koel bewaren : +2°C/+8°C
Netto inhoud	0.580 Kg
Herkomst informatie	fr : provenance France
Marketingboodschap	fr : Fabriqué en Velay (Haute Loire), Rochebaron est un fromage exceptionnellement crémeux au goût fin de bleu.

Voedingswaarden(% referentie inname)

Etiketinformatie (EU 1169/2011)	Per 100 g
Energie in kJ	1416
Energie in Kcal	342
Vetgehalte g	30.0
waarvan verzadigde vetzuren g	21.0
Koolhydraten g	< 0.5
waarvan suikers g	< 0.5
Eiwitten g	18.0
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	CIE FROMAGERE DE LA VALLEE DE L'ANCE
Adres	Pirolles - BP 09 43590 BEAUZAC
Telefoon - Fax	04 71 61 47 91 - 04 71 61 59 79
Erkenningsnummer	FR 43 025 001 CE

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

Artikel niet doorstraald

Productie certificeringen	
BRC	

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 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

Hygiencriteria 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	3341501000128	93341501000299	93341509005500
Plan palletiseren			8 kartons x 25 lagen
Aantal colli			200
Consumenteneenheden		4	800
Afmetingen (D x B x H)	150 x 150 x 35 mm	385 x 294 x 65 mm	1200 x 800 x 1775 mm
Volume		0.007 m3	1.704 m3
Netto gewicht	0.580 Kg	2.320 Kg	464.000 Kg
Variabel gewicht	Ja		
Bruto gewicht	0.586 Kg	2.574 Kg	539.800 Kg
Tarra	0.006 Kg	0.254 Kg	75.800 Kg
Gebruikte verpakkingsmaterialen	Etiquette Papier : 1.2 g Etiquette Papier : 0.8 g Complexe Autre : 4.0 g	Colis Carton : 230.0 g	Bois : 25000.0 g
Pallet support type			Palette ISO 1 - EURO 1/1
Houdbaarheidsweergave	jj/mm/aa	jj/mm/aa	
Lotnummerweergave	L+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	0406409000		
Interne code leverancier	10041100	10041102	10041117
Factuur naam	ROCHEBARON CPE 580G	ROCHEBARON CPE 580GX4 FR/EX	ROCHEBARON CPE 580G X4 FR/EX/DE
Gegarandeerde houdbaarheid bij levering	STEF SAINTES BNL : 21 dagen		