

## RUBENS 3,1KG RUBENS SNIJKAAS 3,1KG

Réglement UE 1169/2011	
Nom du contact	S.A. Fromunion N.V. Kaasmakerij Passendale
Adresse du contact	Statiestraat, 111 - B 8980 Passendale - Belgique Belgique
Dénomination de vente	fr : FROMAGE A PATE MI-DURE. 26g de MG dans 100g de fromage (50% de mat.gr. dans l'extrait sec). nl : HALFHARDE KAAS. Vetgehalte 26g per 100g kaas (50+) de : Halbfester Schnittkäse. Fettgehalt 26g in 100g Käse (50% Fett i.Tr.)
Liste des ingrédients	fr : LAIT de vache pasteurisé, sel, ferments lactiques, présure, conservateurs: 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, conserveermiddelen: lysozyme (EI), natamycine in de korst, natuurlijke kleurstof: annatto. Niet eetbare korst. Geproduceerd in een bedrijf waar zowel geiten als koemelk wordt verwerkt. de : Pasteurisierte KUH MILCH, Speisesalz, Milchsäurebakterien, Lab, Konservierungsstoffe: Lysozym(EI), Natamycin in der Rinde, natürlicher Farbstoff: Annatto. Kunststoffüberung nicht zum Verzehr geeignet. Hergestellt in einer Käserei, die Kuh- und Ziegenmilch verarbeitet.
Allergènes	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 verwerkt wordt. de : milch, ei. Hergestellt in einer Käserei, die Kuh- und Ziegenmilch verarbeitet.
Conditions particulières de conservation et/ou d'utilisation	fr : Tenir au frais (max 7°C) nl : Koel bewaren (max 7°C) de : Kühl lagern (max 7°C)
Contenu net unité consommateur	3.100 Kg

Valeurs nutritionnelles moyennes (% des apports quotidiens recommandés)

Réglement UE 1169/2011	Pour 100 g
Energie en KJ	1319
Energie en Kcal	318
Matières grasses g	26.0
dont acides gras saturés g	18.0
Glucides g	0.0
dont sucres g	0.0
Protéines g	21.0
Sel g	1.70

**Informations sur les substances à caractère allergisant**

<b>Le produit fini contient</b>	<b>Oui</b>	<b>Non</b>
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 SO2		x
Du lupin et produits à base de lupin		x
Des mollusques et produits à base de mollusque		x

**Site de production**

Nom	FROMUNION
Adresse	STATIESTRAAT 111 8980 PASSENDALE
Téléphone - Fax	0032/51788080 - 0032/51788099
Numéro d'agrément - enregistrement du site de production	BE K425 EG

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

Produit non irradié

**Certifications site**

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

**Certifications produits**

Certification bio	Non biologique
-------------------	----------------

### 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	ISO 16649
Coliformes totaux	10000	100000			ISO 4832
Staphylocoques à coagulase positive	100	1000			ISO 6888 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	5410942330007	95410942330017	95410942330024
Plan de palettisation			8 colis x 10 couches
Nombre de colis			80
Nombre d'UC		1	80
Dimensions (p x l x h)	250 x 250 x 60 mm	300 x 300 x 90 mm	1200 x 800 x 1050 mm
Volume		0.008 m3	1.008 m3
Poids net	3.100 Kg	3.100 Kg	248.000 Kg
Poids variable		Oui	
Poids brut	3.105 Kg	3.380 Kg	295.400 Kg
Tare	0.005 Kg	0.280 Kg	47.400 Kg
Matériaux de conditionnement	Film Autre : 2.3 g Etiquette Papier : 2.4 g	Colis Carton : 275.0 g Autre Papier : 0.3 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		LLLLJJMMAA	
Type de date d'expiration marquée		Date de Durabilité Minimale (DDM)	
Température de stockage		0°C - 7°C	
Température de livraison		0°C - 7°C	
Code douanier		0406909290	
Code interne	27604300	27604301	27604302
Libellé facture	RUBENS 3,1KG	RUBENS 3,1KG x 1	RUBENS 3,1KG x 1
Durée de vie minimum garantie à la livraison			