

WYNENDALE 2,7KG WYNENDALE SNIJKAAS 2,7KG

Etiketinformatie (EU 1169/2011)	
Contact naam	S.A. Fromunion N.V. Kaasmakerij Passendale
Contact adres	Statiestraat, 111 - B 8980 Passendale - België Belgique
Verkoopsbenaming	fr : FROMAGE A PATE DEMI-DURE. 28g de MG dans 100g de fromage (50% mat.gr. dans l'extrait sec). nl : HALFHARDE KAAS. Vetgehalte 28g per 100g kaas (50+). de : HALBFESTER SCHNITTKÄSE. Fettgehalt 28g in 100g Käse (50% Fett i. Tr.)
Ingrediëntenlijst	fr : LAIT de vache pasteurisé, sel, ferments lactiques, présure, conservateur: natamycine dans la croûte, colorant naturel: rocou. Croûte non comestible. Fabriqué dans un atelier utilisant du lait de vache, du lait de chèvre et des produits à base d'oeuf. nl : Gepasteuriseerde KOEMELK, zout, melkzuurfermenten, stremsel, conserveermiddel: natamycine in de korst, natuurlijke kleurstof: annatto. Niet eetbare korst. Geproduceerd in een bedrijf waar koe-en geitenmelk verwerkt worden en producten op basis van ei. de : Pasteurisierte KUH MILCH, Speisesalz, Milchsäurebakterien, Lab, Konservierungsstoffe: Natamycin in der Rinde, natürlicher Farbstoff: Annatto. Kunststoffüberung nicht zum Verzehr geeignet. Hergestellt in einer Fabrik die Kuhmilch, Ziegenmilch und Eiprodukte verarbeitet.
Allergeneninformatie	fr : lait. Fabriqué dans un atelier utilisant du lait de vache, du lait de chèvre et des produits à base d'oeuf. nl : melk. Geproduceerd in een bedrijf waar koe-en geitenmelk verwerkt worden en producten op basis van ei. de : milch. Hergestellt in einer Fabrik die Kuhmilch, Ziegenmilch und Eiprodukte verarbeitet.
Specifieke gebruiks- of bewaarvoorschriften	fr : Tenir au frais (max 7°C). nl : Koel bewaren (max-7°C). de : Kühl lagern (max 7°C)
Netto inhoud	2.700 Kg

Voedingswaarden(% referentie inname)

Etiketinformatie (EU 1169/2011)	Per 100 g
Energie in kJ	1359
Energie in Kcal	328
Vetgehalte g	28.0
waarvan verzadigde vetzuren g	20.0
Koolhydraten g	0.0
waarvan suikers g	0.0
Eiwitten g	19.0
Zout g	1.80

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

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

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	1000	5	2	ISO 16649 - 2
Staphylocoques à coagulase positive	100	1000			ISO 6888-3

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	5410942130003	95410942130006	95410942130044
Plan palletiseren			8 kartons x 10 lagen
Aantal colli			80
Consumenteneenheden		1	80
Afmetingen (D x B x H)	260 x 260 x 50 mm	300 x 290 x 65 mm	1200 x 800 x 810 mm
Volume		0.006 m3	0.778 m3
Netto gewicht	2.700 Kg	2.700 Kg	216.000 Kg
Variabel gewicht		Ja	
Bruto gewicht	2.706 Kg	2.911 Kg	257.864 Kg
Tarra	0.006 Kg	0.211 Kg	41.864 Kg
Gebruikte verpakkingsmaterialen	Buvarde Papier fond : 1.6 g Buvarde Papier dessus : 1.6 g Film Polyoléfine : 2.3 g	Colis Carton : 205.0 g Autre Papier Poids/prix : 0.3 g	Bois : 25000.0 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	26522400	26522401	26522402
Factuur naam	WYNENDALE 2,7KG	WYNENDALE 2,7KG x1	WYNENDALE 2,7KG x1
Gegarandeerde houdbaarheid bij levering			