

Technische fiche

Brique de Brie rectangulaire 1,2 kg



Versie : 6/07/2017

Bedrijf	Herve Société S.A.
Adres	Rue de Charneux, 32 4650 Herve
Contact	0032/87 69 35 50 0032/87 69 35 55 info@herve-societe.be
Contact verkoop	Jean-Marc Cabay Tél : 0032/87 69 35 51 e-mail : jean-marc.cabay@herve-societe.be
Contact kwaliteit	Sébastien Debroux Tél : 0032/87 69 35 54 e-mail : sebastien.debroux@ herve-societe.be
Noodnummer	+32/476 820 300
BTW nummer	BE0419.790.165
Erkennings nummer	BE L236II CE

Technische fiche

Brique de Brie rectangulaire 1,2 kg

PRODUCT INFORMATIES

Referentie	PDBRIEREC01200
Productnaam	Brique de Brie rectangulaire 1,2 kg
Wettelijke benaming	Zachte kaas
Type korst	Witschimmel korst
VG/DS	60%
Gewicht	1kg
Vast / Variabel gewicht	Variabel gewicht
Vorm	Rechthoekig parallellepipedum
Bewaar temperatuur	<7°C
Bewaring na het openen	Koel bewaren na opening - beperkte bewaartermijn
Verpakt onder beschermende atmosfeer	<input type="checkbox"/>
Minimale houdbaarheid bij aanlevering* (Dagen)	30
Vermelding van de houdbaarheid	Ten minste houdbaar tot
Land van herkomst	Belgie
Intrastat code	4069084
BOB "Herve kaas"	<input type="checkbox"/>
Product uit de "Marguerite Happy Cow" melkketen	<input type="checkbox"/>
Afkomstig van de biologische landbouw controle BE-BIO-01	<input type="checkbox"/>

* behalve bij enige andere handelsovereenkomst

Technische fiche

Brique de Brie rectangulaire 1,2 kg

LOGISTIEKE GEGEVENS

Consument eenheid (CE)	
Barcode	95411021100545
Type barcode	EAN-13
Type primaire verpakking	Kraft - OPP verpakking
Afmetingen	230 x 115 x 50 mm
Netto gewicht	1kg
Gewicht van de primaire verpakking	8,5g
Formaat van de datum	DD/MM/YYYY
Lotnummer voor traceerbaarheid	Nummer met 6 cijfers, gedrukt op de etiket
Handels eenheid (HE)	
Barcode van het karton	95411021100545
Type barcode voor het karton	GS1-128
Afmetingen	Karton 370 x 250 x 105 mm
Gewicht van de secundaire verpakking	160 g
Aantal CE per HE	6
Lotnummer	Op etiket geprint
Formaat van de datum	DD/MM/YYYY
Pallet	
Aantal HE's per laag	8
Aantal lagen per pallet	10
Formaat van de datum	DD/MM/YYYY
Type pallet	EURO

Technische specificatie

Brique de Brie rectangulaire 1,2 kg

Voedingswaarden

	Per 100 g	Per 30 g	ADH % per portie
kcal	374	112	6%
kJ	1547	464	6%
Vetten (g)	33,4	10,0	14%
-waarvan verzadigd (g)	22,0	6,6	-
Cholesterol (mg)	93	27,9	-
Koolhydraten (g)	0,0	0,0	0%
- waarvan suikers (g)	0	0,0	-
Eiwitten (g)	18,3	5,5	11%
Zout (g)	1,4	0,4	7%
Natrium (g)	0,6	0,2	-
Water (g)	44,2	13,3	-

Technische fiche

Brique de Brie rectangulaire 1,2 kg

ORGANOLEPTISCHE PRODUCTKARAKTERISTIEKEN

Kleur	Ivoorkleurige kaas, witschimmelkorst
Geur	Fris, paddenstoelaroma
Textuur	Romige smeltende textuur, fluweelzachte korst
Smaak	Zacht, frisse melkzuuraroma's, lichte paddenstoelensmaak

Technische fiche

Brique de Brie rectangulaire 1,2 kg

PRODUCT INFORMATIES

Ingrediënten

Gepasteuriseerde koeMELK, zout, stremsel,
fermenten

Type stremsel

Microbieel

Allergenen

Melk

Kan sporen
bevatten van

Technische fiche

Brique de Brie rectangulaire 1,2 kg

MICROBIOLOGISCHE KENMERKEN

Criteria	n	c	m	Maximum	Method
Coliforms 30 °C	5	2	< 10.000/g	<100.000/g	ISO 4832 (H) Spiral
Escherichia Coli	5	2	<100/g	1000/g	ISO 16649-2 (H)
Listeria monocytogenen	5	0	abs. 25g	abs. 25g	Vidas LMO 2
Totaalgehalte aan kiemen			N/A	N/A	N/A
Enterobacteriaceae			N/A	N/A	N/A
Salmonella sp	5	0	abs. 25g	abs. 25g	Vidas Easy Salmonella
Staphylococcus aureus	5	2	<100/g	<1000/g	ISO 6888.2

MICROBIOLOGISCHE NORMEN

Verwijzing: Verordening (EG) No 2073/2005 betreffende de microbiologische criteria van toepassing op de voedingsmiddelen

n= aantal eenheden voor het staal

c= maximum aantal resultaten met waarden tussen m en M

- Toereikende kwaliteit wanneer alle waargenomen waarden lager zijn of gelijk aan m

- Aanvaardbare kwaliteit wanneer één of meerdere waargenomen waarden groter zijn dan M of wanneer meer c/n waarden zich situeren tussen m en M

Technische fiche

Brique de Brie rectangulaire 1,2 kg

VERKLARINGEN

Bestraling	Tenzij anders vermeld op ingrediëntenlijst en gebaseerd op de verklaringen van onze leveranciers en zover ons bekend is, bevestigen wij dat de geleverde artikel geen enkel bestraald ingrediënt bevat.
GGO's	Op basis van de verklaringen van onze leveranciers en zover ons bekend is, bevestigen wij hierbij dat de geleverde artikelen geen GGO dient te worden aangegeven, conform de verordening (EG) n° 1829/2003 van het Europese Parlement
Certificaties	Het kwaliteitssysteem van Herve Société is BRC- en IFS-gecertificeerd
Verwacht verbruik	Klaar om geproefd te worden