

EA-PERE JOSEPH 2,4KG-26522600-5410942110005 1 - 17-nov-2014	Productspecificatie	Vertrouwelijk Uitgegeven op 7-nov-2018
--	---------------------	---

PERE JOSEPH 2,4KG 27% PERE JOSEPH 2,4KG 27%

Etiketinformatie (EU 1169/2011)	
Contact naam	S.A Fromunion N.V
Contact adres	Satiestraat, 111 - B 8980 Passendale - België- Belgique
Verkoopsbenaming	fr : FROMAGE A PATE MI-DURE. 27g de mat.gr. dans 100g de fromage (50% de mat.gr. dans l'extrait sec) nl : HALFHARDE KAAS. Vetgehalte 27g per 100g kaas (50%+) de : HALBFESTER SCHNITTKÄSE. Fettgehalt 27g in 100g Käse. 50% Fett i.Tr.
Ingrediëntenlijst	fr : LAIT de vache pasteurisé, sel, ferments lactiques, présure, conservateur: lysozyme (issue de l'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, conserveermiddel: lysozyme (uit 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, Salz, Milchsäurebakterien, Lab, Konservierungsstoff: Lysozym (aus EI), Natamycin in der Rinde, natürlicher Farbstoff: Annatto. Kunststoffüberung nicht zum Verzehr geeignet. Hergestellt in einer Käserei, die Kuh- und Ziegenmilch verarbeitet.
Allergeneninformatie	fr : lait, oeuf. Fabriqué dans un atelier utilisant du lait de vache et de chèvre nl : melk, ei. Geproduceerd in een bedrijf waar zowel geitenmelk als koemelk verwerkt worden. de : milch, ei. Hergestellt in einer Käserei, die kuh- und ziegenmilch verarbeitet.
Specifieke gebruiks- of bewaarvoorschriften	fr : Tenir au frais (max 0°-7°C) nl : Koel bewaren (max 0°-7°C) de : Kühl lagern (max 0°-7°C)
Netto inhoud	2.400 Kg
Marketingboodschap	fr : Père Joseph est un fromage belge d'abbaye à pâte mi-dure allégé en matière grasse. Ce fromage originaire du sud de la Flandre occidentale est fabriqué selon une recette traditionnelle. Ce fromage est reconnaissable grâce à sa croûte noire. Son goût franc et complexe avec une texture onctueuse sont obtenus grâce à un affinage naturel. Délicieux pour accompagner le pain, pour l'apéritif ou sur le plateau de fromages.

Voedingswaarden (% referentie inname)

Etiketinformatie (EU 1169/2011)	Per 100 g
Energie in kJ	1373
Energie in Kcal	331
Vetgehalte g	27.0
waarvan verzadigde vetzuren g	19.0
Koolhydraten g	0.0
waarvan suikers g	0.0
Eiwitten g	22.0
Zout g	2.00

EA-PERE JOSEPH 2,4KG-26522600-5410942110005 1 - 17-nov-2014	Productspecificatie	Vertrouwelijk Uitgegeven op 7-nov-2018
--	---------------------	---

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

EA-PERE JOSEPH 2,4KG-26522600-5410942110005 1 - 17-nov-2014	Productspecificatie	Vertrouwelijk Uitgegeven op 7-nov-2018
--	---------------------	---

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	

Hygiëncriteria 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
Coliformes totaux	10000	100000			ISO 4832
Staphylocoques à coagulase positive	100	1000			ISO 6888 2

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	5410942110005	95410942110015	95410942110022
Plan palletiseren			6 kartons x 10 lagen
Aantal colli			60
Consumenteneenheden		2	120
Afmetingen (D x B x H)	210 x 210 x 80 mm	530 x 270 x 105 mm	1200 x 800 x 1200 mm
Volume		0.015 m ³	1.152 m ³
Netto gewicht	2.400 Kg	4.800 Kg	288.000 Kg
Variabel gewicht	Ja		
Bruto gewicht	2.402 Kg	5.157 Kg	334.408 Kg
Tarra	0.002 Kg	0.357 Kg	46.408 Kg
Gebruikte verpakkingsmaterialen	Etiquette Papier : 2.4 g	Colis Carton : 236.0 g Couvercle Carton : 115.0 g Autre Papier : 1.0 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	26522600	26522601	26522602
Factuur naam	PERE JOSEPH 2,4KG	PERE JOSEPH 2,4KG x2	PERE JOSEPH 2,4KG x2
Gegarandeerde houdbaarheid bij levering			