

Fiche technique

Val-Dieu Fromage d'Abbaye Cubes 650 g



**Terre de
fromages**

Publiée le : 14-07-23

Société	Terre de fromages S.A.
Adresse	Rue de Charneux, 32 4650 Herve
Contact général	0032/87 69 35 50 0032/87 69 35 55 info@terredefromages.be
Contact achat	sales@terredefromages.be
Contact qualité	quality@terredefromages.be
N° d'urgence	+32(0)87/69 35 56
N° d'entreprise TVA	BE0419.790.165
N° d'agrément	BE CO 508 CE



Fiche technique

Val-Dieu Fromage d'Abbaye Cubes 650 g

IDENTIFICATION PRODUIT

Référence article	PLVDCUBE0650
Dénomination commerciale	Val-Dieu Fromage d'Abbaye Cubes 650 g
Dénomination légale	Fromage à pâte demi-dure
Type de croûte	Pas de croûte (cubes)
MG/ES	49%
Poids	650 g
Poids fixe / poids variable	Poids fixe
Forme	Cubes de 16mm de côté
Température de conservation	<7°C
Conditions de conservation après ouverture	Conserver au frais max 7°C - conservation limitée
Conditionné sous atmosphère protectrice	☒
Durée de conservation garantie à la livraison* (jours)	30
Mention de conservation	A consommer jusqu'au
Pays d'origine	Belgique
Code intrastat	04069089
Appellation d'Origine Protégée "Fromage de Herve"	☐
Produit de la filière "Marguerite Happy Cow"	☐
Produit issu de l'agriculture biologique contrôle BE-BIO-001	☐

* en dehors de tout autre accord commercial

Fiche technique

Val-Dieu Fromage d'Abbaye Cubes 650 g

DONNEES LOGISTIQUES

Unité	
Code barre	5411021103550
Type code barre	EAN-13
Nature emballage primaire	RPET
Dimensions	195 x 144 x 101 mm
Poids net	650 g
Poids de l'emballage primaire	55g
Lot	Imprimé sur l'étiquette
Format date	JJ/mm/aaaa
Expression du code de traçabilité	N° semaine/ N° jour de l'année

Colis	
Code barre colis	15411021103557
Type code barre	GS1-128
Dimensions du colis	Carton 407 x 296 x 107 mm
Poids de l'emballage secondaire	156 g
Nombre d'unités par colis	4
Lot	Imprimé sur l'étiquette
Format date	JJ/mm/aaaa

Palette	
Nombre de colis par couche	8
Nombre de couches par palette	11
Format date	JJ/mm/aaaa
Format palette	EURO

Fiche technique

Val-Dieu Fromage d'Abbaye Cubes 650 g

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

	Par 100 g	Par 30 g	AJR % par portion
kcal	339	102	5%
kJ	1406	422	5%
Lipides (g)	28,2	8,5	12%
- dont AG saturés (g)	18,6	5,6	-
Cholestérol (mg)	72	21,6	-
Glucides (g)	0,0	0,0	0%
- dont Sucres (g)	0,0	0,0	-
Protéines (g)	21,3	6,4	13%
Sel (g)	1,8	0,5	9%
Sodium (g)	0,7	0,2	-
Eau (g)	42,8	12,8	-

Fiche technique

Val-Dieu Fromage d'Abbaye Cubes 650 g

CRITERES ORGANOLEPTIQUES

Couleur	Pâte de couleur jaune pâle, avec petites ouvertures bien réparties. Croûte naturelle de couleur beige orangée. La couleur du fromage peut varier légèrement en fonction des taux de bêta-carotène des laits d'été et d'hiver.
Odeur	Odeur beurrée, légère odeur de sous-bois
Texture	Pâte souple, lisse et homogène. croûte naturelle recouverte d'une fine couche geotrichum blanc.
Goût	Doux, légèrement beurré

Fiche technique

Val-Dieu Fromage d'Abbaye Cubes 650 g

INFORMATIONS PRODUIT

Ingrédients

LAIT de vache pasteurisé, sel, présure, ferments, conservateur : nitrate de sodium

Type présure

Animale

Allergènes présents

Lait

Peut contenir des traces de

Soja
Gluten
Poissons
Crustacés
Fruits à coque
Céleri
Moutarde
graines de sésame
Mollusques

Fiche technique

Val-Dieu Fromage d'Abbaye Cubes 650 g

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Critère	n	c	m	Maximum	Méthode
Eschérichia Coli	5	2	<100/g	1000/g	ISO 16649-2 (H
Listéria monocytogenes	5	0	abs. 25g	abs. 25g	AFNOR BRD 07/11-12/05 ou iQ-Check
Germes totaux			N/A	N/A	N/A
Enterobacteriaceae			< 10.000/g	<100.000/g	AFNOR 3M-01/06-09/97
Salmonella sp	5	0	abs. 25g	abs. 25g	AFNOR BRD 07/04-09/98 ou iQ-Check
Staphylococcus aureus	5	2	<100/g	<1000/g	ISO 6888.2

DEFINITIONS MICROBIOLOGIQUES

Référence : règlement (CE) N° 2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires

N = nombre d'unités constituant l'échantillon/ C = nombre maximal de résultats pouvant présenter des valeurs comprises entre m et M

Quantité satisfaisante lorsque toutes les valeurs observées sont inférieures ou égales à m

Quantité acceptable lorsqu'un maximum de c/n valeurs se situent entre m et M, et que le reste des valeurs observées est inférieur ou égal à m

Quantité insatisfaisante lorsqu'une ou plusieurs valeurs observées sont plus grandes que M ou lorsque plus de c/n valeurs se situent entre m et M

Fiche technique

Val-Dieu Fromage d'Abbaye Cubes 650 g

DECLARATIONS

Déclaration irradiation	Sauf mention contraire dans la liste des ingrédients : à notre connaissance et sur base des déclarations fournisseurs, nous confirmons que les articles livrés ne contiennent aucun ingrédient ionisé.
Déclaration OGM	A notre connaissance et sur base des déclarations de nos fournisseurs, nous confirmons que les articles livrés ne contiennent aucun ingrédient devant être étiqueté comme provenant d'OGM, conformément au règlement (CE) n° 1829/2003 du Parlement européen
Certifications	Certifié IFS Food
Utilisation attendue	Prêt à être consommé
Allégation 1	
Allégation 2	
Allégation 3	
Allégation 4	