

Fiche technique

Val-Dieu Fromage d'abbaye à la bière +/- 2,5 kg



**Terre de
fromages**

Publiée le : 29-09-23

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 L236II CE



Fiche technique

Val-Dieu Fromage d'abbaye à la bière +/- 2,5 kg

IDENTIFICATION PRODUIT

Référence article	PDVDABBI2500
Dénomination commerciale	Val-Dieu Fromage d'abbaye à la bière +/- 2,5 kg
Dénomination légale	Fromage à pâte demi-dure
Type de croûte	Coating - croûte non comestible
MG/ES	53%
Poids	2,5kg
Poids fixe / poids variable	Poids variable
Forme	Parallélépipède rectangle
Température de conservation	<7°C
Conditions de conservation après ouverture	Conserver au frais max 7°C - conservation limitée
Conditionné sous atmosphère protectrice	<input type="checkbox"/>
Durée de conservation garantie à la livraison* (jours)	30
Mention de conservation	A consommer de préférence avant le
Pays d'origine	Belgique
Code intrastat	04069092
Appellation d'Origine Protégée "Fromage de Herve"	<input type="checkbox"/>
Produit de la filière "Marguerite Happy Cow"	<input type="checkbox"/>
Produit issu de l'agriculture biologique contrôle BE-BIO-001	<input type="checkbox"/>

* en dehors de tout autre accord commercial

Fiche technique

Val-Dieu Fromage d'abbaye à la bière +/- 2,5 kg

DONNEES LOGISTIQUES

Unité	
Code barre	95411021104222
Type code barre	EAN-13
Nature emballage primaire	étiquette
Dimensions	250 x 135 x 70 mm
Poids net	2,5kg
Poids de l'emballage primaire	
Lot	Imprimé sur l'étiquette
Format date	JJ/mm/aaaa
Expression du code de traçabilité	Description : nombre aléatoire croissant à 6 chiffres sur étiquette autocollante

Colis	
Code barre colis	95411021104222
Type code barre	GS1-128
Dimensions du colis	carton 330 x 270 x 110 mm
Poids de l'emballage secondaire	160 g
Nombre d'unités par colis	2
Lot	Imprimé sur l'étiquette
Format date	JJ/mm/aaaa

Palette	
Nombre de colis par couche	8
Nombre de couches par palette	10
Format date	JJ/mm/aaaa
Format palette	EURO

Fiche technique

Val-Dieu Fromage d'abbaye à la bière +/- 2,5 kg

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

	Par 100 g	Par 30 g	AJR % par portion
kcal	347	104	5%
kJ	1439	432	5%
Lipides (g)	28,5	8,6	12%
- dont AG saturés (g)	18,8	5,6	-
Cholestérol (mg)	54	16,2	-
Glucides (g)	0,0	0,0	0%
- dont Sucres (g)	0,0	0,0	-
Protéines (g)	22,6	6,8	14%
Sel (g)	1,6	0,5	8%
Sodium (g)	0,6	0,2	-
Eau (g)	46,3	13,9	-

Fiche technique

Val-Dieu Fromage d'abbaye à la bière +/- 2,5 kg

CRITERES ORGANOLEPTIQUES

Couleur	Pâte de couleur jaune clair avec petites ouvertures bien réparties, croûte recouverte d'un coating de couleur brun clair à brun
Odeur	Pâte : odeur beurrée avec une légère odeur de levures. Croûte: odeur légère de bière et de levures
Texture	Pâte souple, lisse et légèrement collante
Goût	Goût rond, légèrement beurré alliacé, spécificité d'un affinage à la bière

Fiche technique

Val-Dieu Fromage d'abbaye à la bière +/- 2,5 kg

INFORMATIONS PRODUIT

Ingrédients

Lait de vache pasteurisé, sel, bière (contient malte d'ORGE) (1,5 %), présure, ferments, conservateurs (pâte): nitrate de sodium, natamycine, conservateurs (croûte): natamycine, sorbate de potassium, colorants (croûte): norbixine de rocou, charbon végétal médicinal, lithol-rubine BK..

Type présure

Animale

Allergènes présents

Lait
Gluten

Peut contenir des
traces de

Moutarde

Fiche technique

Val-Dieu Fromage d'abbaye à la bière +/- 2,5 kg

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 constituants l'échantillon / C = nombre maximal de résultats pouvant présenter des valeurs comprises entre m et M

Quantité satisfaisante lorsque toutes les valeurs observées sont inférieurs ou égal 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 à la bière +/- 2,5 kg

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	