

**Fromagerie de Rochefort**

Fromagerie artisanale de Rochefort Rue de la Griotte 16, B-5580 ROCHEFORT

**HACCP Fromagerie**

FASE N° : PHASE N° :	<b>3.0</b>	Datum uitgifte : Date édition :	20/10/20
TITEL : TITRE :	<b>PRODUCTOMSCHRIJVING DESCRIPTION DU PRODUIT</b>	Revisie : Indice de révision :	20.02
n°	1030.00	Blad : Page :	1 sur 4

<b>PRODUCT :</b>	<b>Rochefort Tradition kaas +-12 kg, +- 2,3 kg, 350 g et gesneden 150 g (5 Snetjees).</b>
<b>PRODUIT :</b>	<b>Fromage Tradition Rochefort +-12 kg, +- 2,3 kg, 350 g et barquette 150 g (5 tranches).</b>
<b>OMSCHRIJVING :</b>	Abdij kaas – jong : vervaardigd / gerijpt in de kaasmakerij van Rochefort. Belgische melk. Ingredienten : gepasteuriseerde <b>koemelk</b> , zout (1.3%), stremsel, conserveermiddel : <b>lysozyme van eieren, melkuurfermenten</b> , krustenbehandlung: kleurstof : Annatto norbixine (Sporen op KaasKorst), conserveermiddel : natamycine. Natuurlijke kaaskorst zonder coating.
<b>DESCRIPTION :</b>	Fromage jeune d'abbaye à pâte mi-dure – fabriqué et affiné à la fromagerie de Rochefort. Lait belge récolté dans le sud du pays. Ingrédients : <b>lait</b> de vache pasteurisé, sel (1,3 %), présure, conservateur : <b>lysozyme d'œuf, ferments lactiques</b> , traitement de surface : colorant : norbixine de rocou, conservateur : natamycine. Croûte naturellement morgée sans coating.
<b>GEMIDDELDE VOEDINGSWAARDE VOOR 100G</b>  <b>VALEURS NUTRITIVES MOYENNES PAR 100G</b>	Energie–Énergie: 1390 KJ / 335 Kcal. Vetten – Graisses : 27 gr. Waarvan – dont : Verzadigde – Saturés : 24 gr. Koolhydraten – Glucides : 0 gr. waarvan – dont : Suikers– Sucres : 0 gr. Eiwitten – Protéines : 23gr. Zout – sel : 1.3gr.
<b>FYSISCHE EN CHEMISCHE KARAKTERISTIEKEN :</b>  <b>CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :</b>	Vetgehalte / Matières grasses: +/- 33,3 % Gehalte droge stof / Matières sèches : +/-60 % MG/MS : 45 % + Vochtgehalte / Eau : +/- 40 % Zout / Sel : 1.3 % pH : : hoger dan / supérieur à 5,20 +/- 0,2 aw : 0,96 +/- 0,01

<b>Fromagerie de Rochefort</b>			
<i>Fromagerie artisanale de Rochefort Rue de la Griotte 16, B-5580 ROCHEFORT</i>			
<b>HACCP Fromagerie</b>			
FASE N° : PHASE N° :	<b>3.0</b>	Datum uitgifte : Date édition :	20/10/20
TITEL : TITRE :	<b>PRODUCTOMSCHRIJVING DESCRIPTION DU PRODUIT</b>	Revisie : Indice de révision :	20.02
n°	1030.00	Blad : Page :	2 sur 4

	<u>Germes analysés</u>	<u>Méthode utilisée</u>	<u>Critères Jo *</u>	<u>Critères DLC</u>
<b>MICROBIOLOGISCHE KARAKTERISTIEKEN</b>	Coli	ISO 4832	< 1000/gr	< 5.000gr ufc/g
	Escherichia coli	AFNOR BRD 07/01-07/93	< 100/gr	< 1000gr ufc/g
	Salmonella spp	AFNOR BRD 07/11-12/05	Absence dans 25gr	Absence dans 25gr
	Listéria mono.	AFNOR BRD 07/04-09/98	Absence dans 25gr	< 100gr ufc/g
<b>CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES</b>	Staphylocoques coagulase positive	EN ISO 6888-1	< 100/gr	< 1000gr ufc/g
	Clostridium Perfringens <i>(fromage agrémenté épice</i>	EN ISO 7937	< 100/gr	< 1000gr ufc/g
	Bacillus cereus Présomptifs <i>(fromage agrémenté épice</i>	EN ISO 7932	< 100/gr	< 1000gr ufc/g
<b>ALLERGENEN :</b> (volgens lijst Alba)	Bevat melk, eiwit. Vervaardigd in een werkplaats waarin hazelnootjes, trappistbier (Gersten, tarwe) gebruikt is.			
<b>ALLERGENES :</b> (selon liste Alba)	Contient du lait, du blanc d'œuf. Fabriqué dans un atelier où on utilise des noisettes, de la bière Trappiste contenant du Gluten (Orge, blé).			
<b>BEWARING :</b>	Bij de fabrikant op maximum + 7°C, bij de (her)verdelers : in de koeling op maximum + 7 °C Bij de gebruiker : in de koeling op maximum + 7 °C			
<b>STOCKAGE :</b>	Chez le fabricant à maximum + 7°C, chez les (re)distributeurs : en frigo à maximum + 7°C. Chez le consommateur : en frigo à maximum + 7°C.			

\*Sources Guide SAC et Critères microbiologiques université de Gent V2018.

ETABLI PAR BENOIT DOMANGE

APPROUVE PAR DOMINIQUE MATHOT

<b>Fromagerie de Rochefort</b>			
<i>Fromagerie artisanale de Rochefort Rue de la Griotte 16, B-5580 ROCHEFORT</i>			
<b>HACCP Fromagerie</b>			
FASE N° : PHASE N° :	<b>3.0</b>	Datum uitgifte : Date édition :	20/10/20
TITEL : TITRE :	<b>PRODUCTOMSCHRIJVING DESCRIPTION DU PRODUIT</b>	Revisie : Indice de révision :	20.02
n°	1030.00	Blad : Page :	3 sur 4

<b>TRANSPORT :</b>	In gekoelde vrachtwagen op 7 °C En camion frigo, égale ou inférieure à 7°C.					
<b>INFORMATIE OP DE VERPAKKING EN VERZENDING :</b>	Format de conditionnement / Formaat conditioning	Code EAN EAN-code : <b>1. Pièces Onderdelen / 2. Carton karton</b>	Composition d'emballage / Compositie verpakken	Poids d'emballage / Gewicht Packing (gr)	Dimensions d'emballage / Afmetingen verpakking. L x l(x H) (mm) L x W(x H) (mm)	Dimensions du colis / Package dimensions. L x l x H L x W(x H) (mm)
<b>INFORMATION SUR LE CONDITIONNEMENT DE L'EMBALLAGE ET D'EXPEDITION :</b>	Bloc / Bloc +/-2,3 Kg	<b>1. 2821330PPPPPC 2. (01)95410603640004 (3103)PPPPP (15)AAMMJJ</b>	Papier paraffiné / paraffin paper	17,5	620 x 460	460 x 270 x 90 (Par/per 3 pc/stk) 390 x 290 x 250 (Par/per 9 pc/Stk)
	Bloc en portion de mis sous vide / Kaas vacuum verpakt in blokken +/-1,2 kg, +/- 600 g, +/-300 g	idem	Plastique sous vide / Plastic vacuüm	Selon format. / Volgens formaat	Selon format. / Volgens formaat	390 x 290 x 250
	Bloc / Bloc +/- 350 gr	<b>1. 5410603040108 2. 5410603940101</b>	Papier +PE / paper +PE	5	285 x270	270x235x60 (Par/ per 6)
	Barquette sous atmosphère contrôlée 150gr / Met beheerste atmosfeer voor de sneden. 150gr	<b>1. 5410603040306 2. 5410603940309 (15)AAMMJJ (10)LLLLLL</b>	Sous plastiques / Plastic vacuüm	Selon Format / Volgens formaat	160 x 135(x20)	390 x 175 x 115 (Par/ per 15 pc/stk)
	Bloc / blok +/- 12 kg.	<b>1.2821330PPPPPC 2.01)95410603640202 (3103)PPPPP (15)AAMMJJ</b>	Plastique sous vide / Plastic vacuüm	60 gr	+/-490 x +/-320 x 70 à 90 de hauteur/ van Hoog	500 x 390 x 290

ETABLI PAR BENOIT DOMANGE

APPROUVE PAR DOMINIQUE MATHOT

<b>Fromagerie de Rochefort</b>			
<i>Fromagerie artisanale de Rochefort Rue de la Griotte 16, B-5580 ROCHEFORT</i>			
<b>HACCP Fromagerie</b>			
FASE N° : PHASE N° :	<b>3.0</b>	Datum uitgifte : Date édition :	20/10/20
TITEL : TITRE :	<b>PRODUCTOMSCHRIJVING DESCRIPTION DU PRODUIT</b>	Revisie : Indice de révision :	20.02
n°	1030.00	Blad : Page :	4 sur 4

<p><b>DLU :</b> voor Blok +/-2,3 kg <b>DLC :</b> pour bloc +/- 2,3 kg</p> <p><b>DLU :</b> voor Blok 350 gr Snetjees 150 gr <b>DLC :</b> pour bloc 350 gr &amp; tranches 150gr</p>	<p>90 dagen na klaarmaken van de bestelling minimum 45 dagen bij levering</p> <p>90 jours à la préparation de la commande, minimum 45 jours à la livraison.</p> <p>60 dagen na klaarmaken van de bestelling minimum 45 dagen bij levering</p> <p>60 jours à la préparation de la commande, minimum 45 jours à la livraison.</p>
<p><b>GGO :</b></p> <p><b>OGM :</b></p>	<p>Op basis van de verklaringen van de toeleveranciers bevestigen wij bij deze dat dit artikel geen ingrediënten bevat voortkomende van GG0's zoals bedoelt in het EEG reglement 1829/2003 van het Europese parlement en de Europese raad van 22 september 2003 betreffende de genetisch gemanipuleerde voedingswaren en veevoeders. Bijgevolg moet dit product niet als van GGO oorsprong worden geëtiketteerd.</p> <p>Sur base des déclarations des fournisseurs sous-traitants, nous déclarons par la présente que cet article ne contient pas d'ingrédients provenant d'OGM tels que visés dans le 'Règlement (CE) 1829/2003 du Parlement européen et du Conseil du 22 septembre 2003 concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés'. Par conséquent, le produit ne doit pas être étiqueté comme provenant d'OGM.</p>
<p><b>GEIONISEERD</b></p> <p><b>IONISEE</b></p>	<p>De onderneming gebruikt geen geioniseerde ingrediënten en past geen ionisatie toe op zijn kazen. Bijgevolg moet het product niet als geioniseerd geëtiketteerd worden.</p> <p>L'entreprise n'utilise pas d'ingrédients ionisés et ne procédé pas à l'ionisation de ses fromages. Par conséquent, le produit ne doit pas être étiqueté comme ionisé.</p>
<p><b>OORSPRONGS- VERKLARING DECLARATION D'ORIGINE (CE 2018-775)</b></p>	<p>De verse melk gebruikt als belangrijkste ingrediënt in de strikte zin van de verordening EG 2018 – 775 is uitsluitend van lokale oorsprong (België)</p> <p>Le lait frais utilisé comme ingrédient majoritaire au sens strict du règlement CE 2018-775 est exclusivement d'origine locale (Belgique).</p>