



FROMAGERIE ARTISANALE DE ROCHEFORT RUE DE LA GRIOTTE 16, B-5580 ROCHEFORT			
HANDBOEK HACCP KAASMAKERIJ - MANUEL HACCP FROMAGERIE			
FASE N° :	3.0	Datum uitgifte :	19/05/23
PHASE N° :		Date édition :	
TITEL :	PRODUCTOMSCHRIJVING	Revisie :	23.01
TITRE :	DESCRIPTION DU PRODUIT	Indice de révision :	
n°	1030.60	Blad :	1 sur 4
		Page :	

day's work on the kiss

<b>PRODUCT :</b>	<b>Grote gewone kaas Floreffe +- 2,3 kg en 350 g</b>
<b>PRODUIT :</b>	<b>Fromage Floreffe grand ordinaire +- 2,3 kg et 350 g.</b>
<b>OMSCHRIJVING :</b>	<p>Abdij kaas – jong: vervaardigd en gerijpt in de kaasmakerij van Rochefort. Belgische melk.</p> <p>Ingredienten: gepasteuriseerde <b>koemelk</b>, zout (1.3%), <b>stremsel</b>, <b>Melkzuur</b>fermenten Krustenbehandlung: kleurstof: Annatto norbixine .</p> <p>Conserveermiddel: Natamycine.</p> <p>Natuurlijke kaaskorst zonder coating.</p>
<b>DESCRIPTION :</b>	<p>Fromage jeune d'abbaye à pâte mi-dure – fabriqué et affiné à la fromagerie de Rochefort. Lait belge</p> <p>Ingrédients : <b>lait</b> de vache pasteurisé, sel (1,3 %), <b>présure</b>, ferments <b>lactiques</b>.</p> <p>Traitement de surface : Colorant : norbixine de Rocou.</p> <p>Conservateur : Natamycine.</p> <p>Croûte comestible naturellement morgée sans coating.</p>
<b>GEMIDDELDE VOEDINGSWAARDE VOOR 100G</b>	<p>Energie–Énergie: 1390 KJ/ 335 Kcal.</p> <p>Vetten – Graisses: 27 gr.</p> <p>Waarvan – dont: Verzadigde – Saturés: 24 gr.</p> <p>Koolhydraten – Glucides: 0 gr.</p> <p>Waarvan – dont: Suikers– Sucres : 0gr</p> <p>Eiwitten – Protéines : 24gr.</p> <p>Zout – sel : 1.3gr.</p>
<b>VALEURS NUTRITIVES PAR 100G</b>	
<b>FYSISCHE EN CHEMISCHE KARAKTERISTIEKEN:</b>	<p>Vetgehalte / Matières grasses : +/- 33,3 %</p> <p>Gehalte droge stof / Matières sèches : +/-60 %</p> <p>MG/MS: 45 % +</p> <p>Vochtgehalte/ Eau: +/- 40 %</p> <p>Zout/ Sel: 1.3 %</p> <p>pH : hoger dan / supérieur à 5,20 +/- 0,2</p> <p>aw : 0,96 +/- 0,01</p>
<b>CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHEMIQUES:</b>	



FROMAGERIE ARTISANALE DE ROCHEFORT RUE DE LA GRIOTTE 16, B-5580 ROCHEFORT			
HANDBOEK HACCP KAASMAKERIJ - MANUEL HACCP FROMAGERIE			
FASE N° : PHASE N° :	3.0	Datum uitgifte : Date édition :	19/05/23
TITEL : TITRE :	PRODUCTOMSCHRIJVING DESCRIPTION DU PRODUIT	Revisie : Indice de révision :	23.01
n°	1030.60	Blad : Page :	2 sur 4

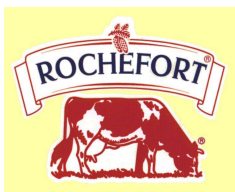
	<u>Germes analysés</u>	<u>Méthode utilisée</u>	<u>Critères Jo*</u>	<u>Critères DLC</u>
<b>MICROBIOLOGISCHE KARAKTERISTIEKEN</b>	Coliformes	ISO 4832	< 1000/gr	< 5.000gr ufc/g
	Escherichia coli	AFNOR BRD 07/01-07/93	< 100/gr	< 1000gr ufc/g
	Salmonella spp	AFNOR BRD 07/11-12/05	Non détecté dans 25gr	Non détecté dans 25gr
	Listéria mono.	AFNOR BRD 07/04-09/98	Non détecté dans 25gr	< 100gr ufc/g
<b>CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES</b>	Staphylocoques coagulase positive	EN ISO 6888-1	< 100/gr	< 1000gr ufc/g
	Clostridium perfringens	EN ISO 7937	< 100/gr	< 1000gr ufc/g
	Bacilus cereus présomptifs	EN ISO 7932	< 100/gr	< 1000gr ufc/g
<b>ALLERGENEN: (Volgens lijst Alba)</b>  <b>ALLERGENES: (Selon liste Alba)</b>	Bevat melk. Kan sporen bevallen van hazelnootjes, gersten, tarwe.  Contient du lait. Peut contenir des traces de noisettes, d'orge, de blé.			
<b>BEWARING :</b>  <b>STOCKAGE :</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  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.			
<b>TRANSPORT :</b>	In gekoelde vrachtwagen op 7 °C  En camion frigo, égale ou inférieure à 7°C.			

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



FROMAGERIE ARTISANALE DE ROCHEFORT RUE DE LA GRIOTTE 16, B-5580 ROCHEFORT			
HANDBOEK HACCP KAASMAKERIJ - MANUEL HACCP FROMAGERIE			
FASE N° : PHASE N° :	3.0	Datum uitgifte : Date édition :	19/05/23
TITEL : TITRE :	PRODUCTOMSCHRIJVING DESCRIPTION DU PRODUIT	Revisie : Indice de révision :	23.01
n°	1030.60	Blad : Page :	3 sur 4

	Format de conditionnement / Formaat conditioning	Code EAN EAN-code 1. Pièces Onderdelen / 2. Carton /karton	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>INFORMATIE OP DE VERPAKKING EN VERZENDING:</b>	Blok / Bloc +/-2,3 Kg	1. 2821339PPPPPC 2. (01)95410603640608 (3103)PPPPP (15)AAMMJJ	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)
<b>INFORMATION SUR LE CONDITIONNEMENT DE L'EMBALLAGE ET D'EXPEDITION :</b>	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	1. 5410603040702 2. 5410603940705	Papier + PE / PE + paper	5	285 x 270	270x235x60 (Par/ per 6)
<b>DDM:</b> Voor blok +/-2,3 kg: <b>DDM:</b> Pour bloc +/- 2,3 kg:  <b>DDM:</b> Voor Blok 350 gr: <b>DDM:</b> Pour bloc 350 gr:	<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>					



FROMAGERIE ARTISANALE DE ROCHEFORT RUE DE LA GRIOTTE 16, B-5580 ROCHEFORT			
HANDBOEK HACCP KAASMAKERIJ - MANUEL HACCP FROMAGERIE			
FASE N° : PHASE N° :	3.0	Datum uitgifte : Date édition :	19/05/23
TITEL : TITRE :	PRODUCTOMSCHRIJVING DESCRIPTION DU PRODUIT	Revisie : Indice de révision :	23.01
n°	1030.60	Blad : Page :	4 sur 4

<b>GGO :</b>	<p>Op basis van de verklaringen van de toeleveranciers bevestigen wij bij deze dat dit artikel geen ingrediënten bevat voortkomende van GG0's zoals bedoeld 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>
<b>OGM :</b>	<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'.</p> <p>Par conséquent, le produit ne doit pas être étiqueté comme provenant d'OGM.</p>
<b>GEIONISEERD</b>	<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>
<b>IONISEE</b>	<p>L'entreprise n'utilise pas d'ingrédients ionisés et ne procède pas à l'ionisation de ses fromages.</p> <p>Par conséquent, le produit ne doit pas être étiqueté comme ionisé.</p>
<b>OORSPRONGS- VERKLARING</b>	<p>De verse melk gebruikt als belangrijkste ingrediënt in de strikte zin van de verordening EG 2018 – 775 is uitsluitend van belgische oorsprong.</p>
<b>DÉCLARATION D'ORIGINE (CE 2018-775)</b>	<p>Le lait frais utilisé comme ingrédient majoritaire au sens strict du règlement CE 2018-775 est exclusivement d'origine belge.</p>