

Fiche technique

Beersel 1,8 kg



ONTVANGEN

Door braeju om 09:58,25-1-22

Publiée le : 26-11-20

Société	Herve Société S.A.
Adresse	Rue de Charneux, 32 4650 Herve
Contact général	0032/87 69 35 50 0032/87 69 35 55 info@herve-societe.be
Contact achat	sales@herve-societe.be
Contact qualité	quality@herve-societe.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

Beersel 1,8 kg

IDENTIFICATION PRODUIT

Référence article	PDBX1800
Dénomination commerciale	Beersel 1,8 kg
Dénomination légale	Fromage à pâte demi-dure
Type de croûte	Non applicable
MG/ES	48%
Poids	1,8 kg
Poids fixe / poids variable	Poids variable
Forme	Rond
Température de conservation	<7°C
Conditions de conservation après ouverture	Conservé 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	04069089
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

Beersel 1,8 kg

DONNEES LOGISTIQUES

Unité	
Code barre	95411913405796
Type code barre	EAN-13
Nature emballage primaire	
Dimensions	D: 180 x H : 70 mm
Poids net	1,8 kg
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	95411913405796
Type code barre	GS1-128
Dimensions du colis	Carton 210 x 210 x 95 mm
Poids de l'emballage secondaire	100 g
Nombre d'unités par colis	
Lot	Imprimé sur l'étiquette
Format date	JJ/mm/aaaa
Palette	
Nombre de colis par couche	15
Nombre de couches par palette	10
Format date	JJ/mm/aaaa
Format palette	EURO

Fiche technique

Beersel 1,8 kg

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

	Par 100 g	Par 30 g	AJR % par portion
kcal	339	102	5%
kJ	1407	422	5%
Lipides (g)	27,0	8,1	12%
- dont AG saturés (g)	17,8	5,3	-
Cholestérol (mg)			-
Glucides (g)	0,0	0,0	0%
- dont Sucres (g)	0,0	0,0	-
Protéines (g)	24,0	7,2	14%
Sel (g)	1,5	0,5	8%
Sodium (g)	0,6	0,2	-
Eau (g)	44,0	13,2	-

Fiche technique

Beersel 1,8 kg

CRITERES ORGANOLEPTIQUES

Couleur	Croute jaune
Odeur	Neutre jusqu'à légèrement acidulé
Texture	Doux, quelques ouvertures typiques
Goût	Neutre jusqu'à légèrement acide

Fiche technique

Beersel 1,8 kg

INFORMATIONS PRODUIT

Ingrédients

LAIT de vache pasteurisé, sel, présure, ferments, colorant: norbixine de rocou, conservateur : lysozyme (OEUF)

Type présure

Allergènes présents

Lait
Œufs

Peut contenir des traces de

Fiche technique

Beersel 1,8 kg

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Critère	n	c	m	Maximum	Méthode
Coliformes 30 °C	5	2	N/A	N/A	N/A
Eschérichia Coli	5	2	<100/g	1000/g	ISO 16649-2 (H
Listéria monocytogenes	5	0	abs. 25g	abs. 25g	Vidas LMO 2
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	Vidas Easy Salmonella
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

Beersel 1,8 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	Herve Société est certifié IFS Food
Utilisation attendue	Prêt à être consommé
Allégation 1	
Allégation 2	
Allégation 3	
Allégation 4	