

EA-CHAUMES CPE 2KG-10000400-3222110000115 3 - 10-jan-2023	Productspecificatie	Vertrouwelijk Uitgegeven op 13-jun-2025
--	---------------------	--

CHAUMES LE VERITABLE COUPE 25% MG 2KG
VERITABLE CHAUMES SNIJKAAS 2KG 25%
CHAUMES THEKE 2 KG
CHAUMES THR VERITABLE DELI COUNTER 25% MG 2KG

Etiketinformatie (EU 1169/2011)	
Contact naam	SAVENCIA FROMAGE & DAIRY SUISSE SA
Contact adres	SUISSE
Verkoopsbenaming	fr : Fromage de France à pâte molle, gras, au lait de vache pasteurisé en : Full fat soft cheese nl : Kaas 50 + de : Französischer Weichkäse aus pasteurisierter Kuhmilch
Ingrediëntenlijst	fr : LAIT de vache pasteurisé, sel, ferments en : Pasteurised cows' MILK, salt, cheese cultures nl : Gepasteuriseerde KOEMELK, zout, fermenten de : Pasteurisierte KUHMLICH, Speisesalz, Käsereikulturen, mikrobielles Lab
Allergeneninformatie	fr : Lait en : Milk nl : Melk de : Milch
Specifieke bewaarvoorschriften	de : Bei +2°C bis +8°C mindestens haltbar bis: siehe Verpackungsaufdruck en : Keep refrigerated below 5°C fr : A conserver entre +2°C/+8°C nl : Koel bewaren : +2°C/+8°C
Netto inhoud	2.000 Kg
verplichte bijkomende vermeldingen	de : 51% Fett i.Tr.
Herkomstinformatie	fr : Lait : origine France
Marketingboodschap	fr : Sous sa belle croûte dorée, Chaumes ®Le Véritable est un fromage au goût typé et long en bouche, avec des notes de « cuit » & d'affinage marquées, légèrement beurré et sucré et à la texture moelleuse et fondante. Il est fabriqué avec du lait français, à la fromagerie de Saint Antoine de Breuilh en Dordogne. C'est un fromage garanti sans lactose. nl : Chaumes, een pareltje uit de Franse kaastraditie, heeft een heel exclusief karakter. Deze kaas verbergt onder zijn koperkleurige korst een heel rijk aroma met een zachte en smeulige textuur. Door het specifieke productieproces, vooral het borstelen en wassen van de korst tijdens het rijpen, kunnen alle rijke aroma's vrijkomen. Chaumes vindt je in de snijafdeling en voorverpakt in de zelfbedieningsafdeling. de : So würzig, so französisch - mit unverkennbarer Rinde! Unter seiner Rotkulturrinde ist Chaumes® eine Weichkäsespezialität mit charaktervollem und kräftig-würzigem Geschmack und einer angenehm weichen Textur. Seine leuchtende orange-gelbe Rinde erhält Chaumes dank dem besonderen Herstellungsprozess mit Rotkulturen. Er wird aus französischer Milch in der Käserei Saint Antoine de Breuilh in der Dordogne hergestellt. In dieser Region im Westen Frankreichs werden bereits seit dem 7. Jahrhundert Weichkäse mit Rotkulturen hergestellt. Auch warm ein Genuss! Er ist durch seine Reifung von Natur aus laktosefrei.
Klantenservice	Fromagerie des Chaumes 155 avenue Rauski 64110 Jurançon France
Voedingseisen	Vrij van gluten

Voedingswaarden(% referentie inname)

EA-CHAUMES CPE 2KG-10000400-3222110000115 3 - 10-jan-2023	Productspecificatie	Vertrouwelijk Uitgegeven op 13-jun-2025
--	---------------------	--

Etiketinformatie (EU 1169/2011)	Per 100 g
Energie in kJ	1282
Energie in Kcal	309
Vetgehalte g	25
waarvan verzadigde vetzuren g	17
Koolhydraten g	< 0.5
waarvan suikers g	< 0.5
Eiwitten g	21
Zout g	2.2
Andere voedingswaarden	
Calcium mg	550 (69%)

Typisch organoleptisch profiel	
Uitwendig visueel aspect	fr : Croûte orangée
Inwendig visueel aspect	fr : Pâte couleur ivoire
Textuur	fr : Moelleuse, onctueuse
Smaak	fr : Typé, grande richesse aromatique
Physico-chemische criteria (Indicatieve richtwaarden bij verpakking)	
Drogestofgehalte (%)	48.0 - 52.0
Vetgehalte op de droge stof (minimum %) :	50.0
Vetgehalte absoluut (gemiddelde %) :	25.0

Allergeneninformatie	
Melk en/of melkbestanddelen	Bevat
Glutenbevattende granen (tarwe, rogge, gerst, haver, spelt, Kamut of een hybridestam) en producten op basis van granen	Vrij van
Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren	Vrij van
Vis en producten op basis van vis	Vrij van
Ei en producten op basis van eieren	Vrij van
Arachide en producten op basis van arachide	Vrij van
Soja en producten op basis van soja	Vrij van
Schaalvruchten en noten (amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten en macademianoten) en producten op basis van deze vruchten	Vrij van
Selder en producten op basis van selder	Vrij van
Mosterd en producten op basis van mosterd	Vrij van
Sesamzaden en producten op basis van sesamzouden	Vrij van
Zwavel dioxide en sulfieten, meer dan 10mg/kg of 10 mg/l, uitgedrukt als SO22	Vrij van
Lupines en producten op basis van lupines	Vrij van
Weekdieren en producten op basis van weekdieren	Vrij van

Productielocatie	
Naam	FROMAGERIE DES CHAUMES SAS
Adres	1941 Route des Laurents 24230 SAINT ANTOINE DE BREUILH
Telefoon - Fax	05 53 24 80 34 - 05 53 24 87 04
Erkenningsnummer	FR 24 370 002 CE

Het product moet niet als GMO geëtiketteerd worden volgens verordening 1829/2003/EG en 1830/2003/EG
Artikel niet doorstraald

EA-CHAUMES CPE 2KG-10000400-3222110000115 3 - 10-jan-2023	Productspecificatie	Vertrouwelijk Uitgegeven op 13-jun-2025
--	---------------------	--

Biologische landbouw	
Biologische certificering	Non-organic

Productie certificeringen	
IFS	

Wettelijke microbiologische criteria

Verordening 2073/2005/EG gewijzigd bij Verordening 1441/2007/EG

Voedselveiligheidscriteria

Iedere overschrijding van de limietwaarden voor deze criteria betekent een uitsluiting voor menselijke consumptie (niet op de markt brengen en/of terugroepen).

	Maximale waarde (M)	Waarschuwing Waarde (m)	Analysemethode
Listeria monocytogenes	Niet aangetoond in 25 g		EN/ISO 11290-1
Entérotoxine staphylococcique	Niet aangetoond in 25 g		EN/ISO 19020

Hygienecriteria van de procédés

De overschrijding van de limietwaardes impliceert het opstellen van correctieve maatregelen.

	Maximale waarde (M)	Waarschuwing Waarde (m)	Analysemethode
Staphylococcus coagulase +	1000 CFU/ g	100 CFU/ g	EN/ISO 6888-1 / 6888-2
Escherichia coli	1000 CFU/ g	100 CFU/ g	ISO 16649-1 / 16649-2

EA-CHAUMES CPE 2KG-10000400-3222110000115 3 - 10-jan-2023	Productspecificatie	Vertrouwelijk Uitgegeven op 13-jun-2025
--	---------------------	--

Logistieke informatie			
	Consumenteneenheid	Collis	Pallet
GTIN	3222110000115	93222110003362	93222119006661
Plan palletiseren			6 kartons x 25 lagen
Aantal colli			150
Consumenteneenheden		2	300
Afmetingen (D x B x H)	248 x 248 x 40 mm	528 x 262 x 63 mm	1200 x 800 x 1725 mm
Volume		0.009 m3	1.656 m3
Netto gewicht	2.000 Kg	4.000 Kg	600.000 Kg
Variabel gewicht	Ja		
Bruto gewicht	2.008 Kg	4.271 Kg	665.650 Kg
Tarra	0.008 Kg	0.271 Kg	65.650 Kg
Gebruikte verpakkingsmaterialen	Etiquette Papier : 4.0 g Film Polymères autres : 4.0 g	Barquette Carton : 79.0 g Barquette Carton : 79.0 g Couvercle Carton : 97.0 g	Bois : 25000.0 g
Pallet support type			Palette ISO 1 - EURO 1/1
Houdbaarheidsweergave	jj/mm/aa	jj/mm/aa	
Lotnummerweergave	A= Saint Antoine(site)_AA(année de moulage)_QQQ(Quantième de moulage)_X(incrément 1caractère)	A= Saint Antoine(site)_AA(année de moulage)_QQQ(Quantième de moulage)_X(incrément 1caractère)	
Type vervaldatum die staat vermeld	THT-datum		
Opslagtemperatuur	Tussen 2°C en 8°C		
Relatieve Vochtigheid (%)	85 %		
Douanecode	0406909290		
Interne code leverancier	10000400	10000411	10000436
Factuur naam	CHAUMES CPE 2KG	CHAUMES CPE 2KG X2 FR/EX	CHAUMES CPE 2KG X2 FR/EX
Gegarandeerde houdbaarheid bij levering			