

EA-ST ALBRAY CPE 2,1KG EX-10033100-3222110000450 2 - 17-nov-2016	Productspecificatie	Vertrouwelijk Uitgegeven op 11-aug-2021
---	---------------------	--

**SAINT ALBRAY COUPE 2,1KG EXPORT**  
**SAINT ALBRAY SNIJKAAS 2,1KG EXPORT**  
**L'AFFINÉ DE SAINT ALBRAY CA. 2,1 KG**

<b>Etiketinformatie (EU 1169/2011)</b>	
Contact naam	SAVENCIA FROMAGE & DAIRY BENELUX
Contact adres	Avenue de la couronne 6 Kroonlaan 6 B - 1050 Bruxelles – Brussel BELGIUM
Verkoopsbenaming	fr : Fromage gras à pâte molle au lait pasteurisé en : Full fat soft cheese de : Französischer Weichkäse aus pasteurisierter Kuhmilch nl : Kaas 50+
Ingrediëntenlijst	fr : LAIT de vache pasteurisé (origine France), sel, ferments, colorant de croûte bêta-carotène. Fabriqué dans un atelier utilisant du lait de vache et de brebis. en : Pasteurized cow's MILK, salt, cheese cultures, rind colouring : beta-caroten. Produced in a factory using cow's and ewe's milk. de : Pasteurisierte KUH MILCH, Speisesalz, Käseereikulturen, Farbstoff beta-carotin in der rinde. Kann spuren von Schafsmilch enthalten nl : Gepasteuriseerde KOEMELK, zout, fermenten, korstkleurstoffen : beta-caroten. Gemaakt in een bedrijf waar ook koe - en schapenmelk worden verwerkt
Allergeneninformatie	fr : Lait de : Milch nl : Melk en : Milk
Specifieke bewaarvoorschriften	de : Lagern bei :+2°C/+8°C en : Keep refrigerated below 5° fr : A conserver entre +2°/8°C nl : Koël bewaren : +2°C/+8°C
Netto inhoud	2.100 Kg
verplichte bijkomende vermeldingen	de : 52% Fett i.Tr.
Herkomstinformatie	fr : Lait Français
Marketingboodschap	nl : Onder zijn rossige korst en bloemvorm ontluikt een zacht zuivel met een typische smaak en subtiële aroma's, op smaak gebracht met een vleugje look. Ontdek dit unieke recept op de versafdeling! de : Einzigartiger Geschmack frisch von der Käsetheke: der vollmundig-würzige Saint Albroy mit der typischen Blütenform und der charakteristischen, weiß-roten Rinde, unter der sich eine cremig-schmelzende Textur verbirgt. Hergestellt in Jurançon aus 100% französischer Milch.
Klantenservice	Fromagerie des Chaumes 155 avenue Rauski 64110 Jurançon France

Voedingswaarden(% referentie inname)

<b>Etiketinformatie (EU 1169/2011)</b>	Per 100 g
Energie in kJ	1319
Energie in Kcal	318
Vetgehalte g	26.0
waarvan verzadigde vetzuren g	18.0
Koolhydraten g	< 0.5
waarvan suikers g	< 0.5
Eiwitten g	21.0
Zout g	1.50
<b>Andere voedingswaarden</b>	
Calcium mg	560.00 (70.00%)

EA-ST ALBRAY CPE 2,1KG EX-10033100-3222110000450 2 - 17-nov-2016	Productspecificatie	Vertrouwelijk Uitgegeven op 11-aug-2021
---	---------------------	--

Typisch organoleptisch profiel	
Uitwendig visueel aspect	fr : Croûte mixte rousse et blanche
Inwendig visueel aspect	fr : Pâte couleur ivoire
Textuur	fr : Onctueuse, fondante
Smaak	fr : Finement typé, arômes fruités
Physico-chemische criteria (Indicatieve richtwaarden bij verpakking)	
Drogestofgehalte (%)	49.0 - 53.0
Vetgehalte op de droge stof (minimum %) :	50.0
Vetgehalte absoluut (gemiddelde %) :	26.0

Allergeneninformatie	
Melk en/of melkbestanddelen( inclusief lactose )	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 sesamzaden	Vrij van
Zwavel dioxide en sulfieten, meer dan 10mg/kg of 10 mg/l, uitgedrukt als SO2	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	155 avenue Rauski 64110 JURANCON
Telefoon - Fax	05 59 82 50 00 - 05 59 82 50 32
Erkenningsnummer	FR 64 284 100 CE

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

Artikel niet doorstraald

Biologische landbouw	
Biologische certificering	Non-organic

Andere certificering	
IFS	Fabrication (pasteurisation), affinage, découpe et conditionnement de fromages à pâte molle et à croûte fleurie, et fabrication (ultrafiltration, pasteurisation), affinage et conditionnement de fromage au lait de brebis, à pâte molle et à croûte fleurie. En plus de sa propre production, la société a des procédés et/ou des produits sous-traités. Manufacturing (pasteurization), refining, cutting and packaging of soft cheeses with molding rind, and manufacturing (ultrafiltration, pasteurization), refining and packing of soft cheeses from ewe milk with molding rind. Beside own production, the company has outsourced processes and/or products.

EA-ST ALBRAY CPE 2,1KG EX-10033100-3222110000450 2 - 17-nov-2016	Productspecificatie	Vertrouwelijk Uitgegeven op 11-aug-2021
---	---------------------	--

### 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).

	criterium	Limieten	Staalname	Maximum aantal met gebreken	Opmerkingen
Listeria monocytogenes	Non détection dans 25g	Non détection dans 25g	5	0	Sortie usine
Staphylococcus enterotoxins	Pas de détection dans 25 g	Pas de détection dans 25 g	5	0	Pendant toute la durée de conservation les entérotoxines ne sont recherchées que si la recherche de Staphylocoques à coagulase positive donne un résultat > 100000 ufc/g

#### Hygienecriteria van de procédés

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

	criterium	Limieten	Staalname	Maximum aantal met gebreken	Opmerkingen
Escherichia coli	100 ufc/g	1000 ufc/g	5	2	-
Coagulase positive staphylococci	100 ufc/g	1000 ufc/g	5	2	Déclenche la recherche d'entérotoxines si > 100000 ufc/g

Een HACCP-plan is uitgewerkt en van toepassing in het bedrijf

Het geheel van het personeel is opgeleid en respecteert de sectorieel geldende goede hygiënische praktijken.

EA-ST ALBRAY CPE 2,1KG EX-10033100-3222110000450 2 - 17-nov-2016	Productspecificatie	Vertrouwelijk Uitgegeven op 11-aug-2021
---	---------------------	--

Logistieke informatie			
	Consumenteneenheid	Collis	Pallet
GTIN	3222110000450	93222110003393	93222119006937
Plan palletiseren			6 kartons x 25 lagen
Aantal colli			150
Consumenteneenheden		2	300
Afmetingen (D x B x H)	245 x 245 x 55 mm	530 x 264 x 65 mm	1200 x 800 x 1775 mm
Volume		0.009 m3	1.704 m3
Netto gewicht	2.100 Kg	4.200 Kg	630.000 Kg
Variabel gewicht		Ja	
Bruto gewicht	2.108 Kg	4.480 Kg	696.970 Kg
Tarra	0.008 Kg	0.280 Kg	66.970 Kg
Gebruikte verpakkingsmaterialen	Label Paper : 3.0 g Film Paper : 1.4 g Other Polypropylene (PP) : 4.0 g	display case Paperboard : 78.0 g display case Paperboard : 78.0 g Case Paperboard : 107.0 g	Other : 25000.0 g
Pallet support type			ISO 1 - EURO 1/1 pallet
Houdbaarheidsweergave	jj/mm/aa	jj/mm/aa	
Lotnummerweergave	JAAQQQXY (J= Jurançon (site) AA(année de moulage) _QQQ(Quantième de moulage) _X(incrément chiffre) _Y(incrément une lettre))	JAAQQQXY (J= Jurançon (site) AA(année de moulage) _QQQ(Quantième de moulage) _X(incrément chiffre) _Y(incrément une lettre)) ou AAAQQQX (A= Saint Antoine (site) AA(année de moulage) _QQQ(Quantième de moulage) _X(incrément 1 caractere))	
Type vervaldatum die staat vermeld	THT-datum		
Opslagtemperatuur	Tussen 2°C en 8°C		
Relatieve Vochtigheid (%)	85 %		
Douanecode	0406909290		
Interne code leverancier	10033100	10033105	10033117
Factuur naam	ST ALBRAY CPE 2,1KG EX	ST ALBRAY CPE 2,1KG EX X2 EX	ST ALBRAY CPE 2,1KG EX X2 EX
Gegarandeerde houdbaarheid bij levering			