

EA-ST AGUR CPE 2,3KG EX-10123100-3341501000173 1 - 17-nov-2014	Productspecificatie	Vertrouwelijk Uitgegeven op 11-aug-2021
---	---------------------	--

SAINT AGUR L'INTENSE COUPE 2,3KG 2,3KG EXPORT SAINT AGUR KLASSIK THEKE CA. 2,3KG

Etiketinformatie (EU 1169/2011)	
Contact naam	SAVENCIA FROMAGE & DAIRY BENELUX
Contact adres	Avenue de la couronne 6 Kroonlaan 6 B - 1050 Bruxelles – Brussel BELGIUM
Verkoopsbenaming	fr : Fromage à pâte persillée au lait pasteurisé- (CH) Fromage français à pâte molle persillée à la crème au lait pasteurisé de : Französischer Weichkäse mit Blauschimmel aus pasteurisierter Kuhmilch - (CH) Französischer Blauschimmel Rahmeichkäse, aus pasteurisierter Milch. en : Blue veined full fat soft cheese made from pasteurised milk. nl : Blauwaderkaas met gepasteuriseerde melk.
Ingrediëntenlijst	en : Pasteurized cow's MILK, salt, penicillium roqueforti, ferments fr : LAIT de vache pasteurisé, sel, Penicillium roqueforti, ferments lactiques de : pasteurisierte KUHMILCH, Speisesalz, Lab, Käserkulturen, Pénicillium Roqueforti
Allergeneninformatie	fr : lait en : Milk de : Milch nl : Melk
Specifieke bewaarvoorschriften	de : Bei +2°C bis +8°C en : Keep refrigerated below +5°C fr : Conserver à / (CH) Kühl lagern bei / (IT) Da conservare tra : nl : Koel bewaren :
Netto inhoud	2.300 Kg
Referentie- inname	de : Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8 400 kJ/2 000 kcal) en : Reference intake for an adult standard (8 400kJ / 2000kcal) fr : Apport de référence pour un adulte-type (8 400kJ/2 000kcal) nl : Referentie-inname voor een volwassen standaard (8 400kJ / 2000kcal)
verplichte bijkomende vermeldingen	de : 60% Fett i.Tr.
Marketingboodschap	nl : Saint Agur is een blauwaderkaas, gemaakt van koemelk. Dankzij een specifieke rijpingsmethode ontstaan in de kaas lichte blauwe adertjes, die een zeer milde en subtiele smaak aan Saint Agur geven. de : Saint Agur - die authentische Blauschimmel-Spezialität aus der Auvergne im Herzen Frankreichs! Seine exquisite Rezeptur begeistert mit ausdrucksvollem Edelpilz und zartem Schmelz. Die besondere Cremigkeit mildert harmonisch die pikante Note des Blauschimmels und sorgt für ein außergewöhnliches Genusserlebnis. Um diesen Blauschimmelkäse zu erhalten, die Referenz für alle Liebhaber von Blauschimmelkäse, haben die Käsermeister mehrere Jahre an seiner Herstellung und Reifung getüftelt. In den Reifekellern, dank einer sehr spezifischen Temperatur und Hygrometrie, erhält der Saint Agur seinen feinen Teig, seinen typischen und fruchtigen Geschmack sowie seine schmelzende Textur. Unser Tipp: Saint Agur eignet sich auch wunderbar für die Verwendung in der warmen Küche!
Klantenservice	Fromagère de la vallée de l'Ance Pirrolles 43590 Beuzac France

Voedingswaarden(% referentie inname)

EA-ST AGUR CPE 2,3KG EX-10123100-3341501000173 1 - 17-nov-2014	Productspecificatie	Vertrouwelijk Uitgegeven op 11-aug-2021
---	---------------------	--

Etiketinformatie (EU 1169/2011)	Per 100 g
Energie in kJ	1493
Energie in Kcal	361
Vetgehalte g	33.0
waarvan verzadigde vetzuren g	23.0
Koolhydraten g	< 0.5
waarvan suikers g	< 0.5
Eiwitten g	16.0
Zout g	2.20
Calcium mg	270.00 (34.00%)

Typisch organoleptisch profiel	
Uitwendig visueel aspect	fr : Surface saine, légèrement levurée et moisie bleu
Inwendig visueel aspect	fr : Pâte couleur ivoire, persillée de bleu
Textuur	fr : Légèrement ferme, fondante
Smaak	fr : Fuité et fermenté, typé de bleu
Physico-chemische criteria (Indicatieve richtwaarden bij verpakking)	
Drogestofgehalte (%)	51.0 - 55.0
Vetgehalte op de droge stof (minimum %) :	60.0
Vetgehalte absoluut (gemiddelde %) :	33.0

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	CIE FROMAGERIE DE LA VALLEE DE L'ANCE
Adres	Pirolles - BP 09 43590 BEAUZAC
Telefoon - Fax	04 71 61 47 91 - 04 71 61 59 79
Erkenningsnummer	FR 43 025 001 CE

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

EA-ST AGUR CPE 2,3KG EX-10123100-3341501000173 1 - 17-nov-2014	Productspecificatie	Vertrouwelijk Uitgegeven op 11-aug-2021
---	---------------------	--

Biologische landbouw	
Biologische certificering	Non-organic

Andere certificering	
BRC	
ISO 22 000	

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

Hygiëncriteria 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 AGUR CPE 2,3KG EX-10123100-3341501000173 1 - 17-nov-2014	Productspecificatie	Vertrouwelijk Uitgegeven op 11-aug-2021
---	---------------------	--

Logistieke informatie			
	Consumenteneenheid	Collis	Pallet
GTIN	3341501000173	93341500002607	93341509002448
Plan palletiseren			12 kartons x 11 lagen
Aantal colli			132
Consumenteneenheden		2	264
Afmetingen (D x B x H)	180 x 180 x 115 mm	401 x 201 x 130 mm	1200 x 800 x 1600 mm
Volume		0.010 m3	1.536 m3
Netto gewicht	2.300 Kg	4.600 Kg	607.200 Kg
Variabel gewicht		Ja	
Bruto gewicht	2.373 Kg	4.956 Kg	680.002 Kg
Tarra	0.073 Kg	0.356 Kg	72.802 Kg
Gebruikte verpakkingsmaterialen	Complex Aluminum : 5.7 g Plastic base Polypropylene (PP) : 67.0 g	Case Paperboard : 50.0 g Case Paperboard : 160.0 g Other Paper : 0.6 g	Wood : 25000.0 g Cardboard : 810.0 g
Pallet support type			ISO 1 - EURO 1/1 pallet
Houdbaarheidsweergave	jj/mm/aa	jj/mm/aa	
Lotnummerweergave	L+quantième de Fabrication	L+Quantième de fabrication	
Type vervaldatum die staat vermeld	THT-datum		
Opslagtemperatuur	Tussen 2°C en 8°C		
Douanecode	0406409000		
Interne code leverancier	10123100	10123101	10123102
Factuur naam	ST AGUR CPE 2,3KG EX	ST AGUR CPE 2,3KG EX X2 EX	ST AGUR CPE 2,3KG EX X2 EX
Gegarandeerde houdbaarheid bij levering			