

EA-BREBIOU PYREN CPE 1,5KG-10052300-3222110000719 1 - 17-nov-2014	Productspecificatie	Vertrouwelijk Uitgegeven op 24-aug-2020
--	---------------------	--

LE BREBIOU DES PYRENEES COUPE 1,5KG 23%
LE BREBIOU DES PYRENEES SNIJKAAS 1,5KG 23%
BREBIOU 1,5KG

Etiketinformatie (EU 1169/2011)	
Contact naam	Fromageries des Chaumes
Contact adres	155 avenue Rauski 64110 Jurançon France
Verkoopsbenaming	fr : Fromage au lait de brebis pasteurisé de : Französischer Weichkäse aus pasteurisierter Schafsmilch
Ingrediëntenlijst	fr : LAIT DE BREBIS pasteurisé, sel, ferments, colorant de croûte E 160 b. Fabriqué dans un atelier utilisant du lait de vache et brebis de : pasteurisierte SCHAFMILCH, Salz, Käseinkulturen, mikrobielles Lab, Farbstoff E 160 b in der Rinde. Kann Spuren von Kuhmilch enthalten
Allergeneninformatie	fr : Lait de : Milch
Specifieke bewaarvoorschriften	de : Bei + 2°C bis +8°C fr : Conserver à +2°C, +8°C
Netto inhoud	1.500 Kg
verplichte bijkomende vermeldingen	fr : Naturellement sans lactose de : mindestens 50% Fett. i.Tr.
Herkomstinformatie	fr : Fabriqué et affiné dans les Pyrénées-Atlantiques #Lait origine France
Marketingboodschap	fr : Sous sa croûte blanche finement paillée, Le Brebiou des Pyrénées révèle un fromage unique à la saveur fraîche et subtile du lait de brebis, dans une pâte onctueuse et fondante. Fabriqué et affiné dans la nature généreuse des Pyrénées Atlantiques, sa forme unique rappelle le moulage artisanal des bergers béarnais nl : Onder zijn lichte, strogele korst verbergt Brebiou een unieke, smeuïge en zachte kaas met de frisse en subtiele smaak van schapenmelk. De opvallende vorm is geïnspireerd op de artisanale kaasvormen van de herders uit de Béarn.
Klantenservice	FROMAGERIES DES CHAUMES 155 avenue Rauski 64110 Jurançon France

Voedingswaarden(% referentie inname)

Etiketinformatie (EU 1169/2011)	Per 100 g
Energie in kJ	1123
Energie in Kcal	271
Vetgehalte g	23.0
waarvan verzadigde vetzuren g	16.0
Koolhydraten g	< 0.5
waarvan suikers g	< 0.5
Eiwitten g	16.0
Zout g	1.50

EA-BREBIOU PYREN CPE 1,5KG-10052300-3222110000719 1 - 17-nov-2014	Productspecificatie	Vertrouwelijk Uitgegeven op 24-aug-2020
--	---------------------	--

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 sesamzouden	Vrij van
Zwavedioxide 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	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	
ISO 22000	Fabrication, affinage et conditionnement de fromages au lait pasteurisé. Production et expédition de sous-produits et excédents
IFS	Fabrication, affinage et conditionnement de fromages à pâte molle au lait pasteurisé et de fromage de brebis à partir de lait ultrafiltré (exclusion production de sous produits et excédents)

EA-BREBIOU PYREN CPE 1,5KG-10052300-3222110000719 1 - 17-nov-2014	Productspecificatie	Vertrouwelijk Uitgegeven op 24-aug-2020
--	---------------------	--

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-BREBIOU PYREN CPE 1,5KG-10052300-3222110000719 1 - 17-nov-2014	Productspecificatie	Vertrouwelijk Uitgegeven op 24-aug-2020
--	---------------------	--

Logistieke informatie			
	Consumenteneenheid	Collis	Pallet
GTIN	3222110000719	03222110000733	03222119001298
Plan palletiseren			6 kartons x 20 lagen
Aantal colli			120
Consumenteneenheden		2	240
Afmetingen (D x B x H)	205 x 120 x 65 mm	492 x 246 x 86 mm	1200 x 800 x 1870 mm
Volume		0.010 m3	1.795 m3
Netto gewicht	1.500 Kg	3.000 Kg	360.000 Kg
Variabel gewicht	Neen		
Bruto gewicht	1.516 Kg	3.259 Kg	416.032 Kg
Tarra	0.016 Kg	0.259 Kg	56.032 Kg
Gebruikte verpakkingsmaterialen	Label Paper : 1.8 g Box bottom/corset Polystyrene (PS) : 9.4 g Film Polymers Other : 4.3 g Label Paper : 0.8 g	Case Paperboard : 226.0 g	Wood : 25000.0 g
Pallet support type			ISO 1 - EURO 1/1 pallet
Houdbaarheidsweergave	jj/mm/aa	jj/mm/aa	
Lotnummerweergave	Quantième de fabrication	JAAQQQXY (J= Jurançon (site) _AA(année de moulage _QQQ(Quantième de moulage _X(incrément chiffre) _Y(incrément une lettre))	
Type vervaldatum die staat vermeld	THT-datum		
Opslagtemperatuur	2°C - 8°C		
Levering temperatuur	2°C - 8°C		
Relatieve Vochtigheid (%)	85 % - 85 %		
Douanecode	0406909300		
Interne code leverancier	10052300	10052306	10052313
Factuur naam	BREBIOU PYREN CPE 1,5KG	BREBIOU PYREN CPE 1,5KG X2 FR/EX	BREBIOU PYREN CPE 1,5KG X2 FR/EX
Gegarandeerde houdbaarheid bij levering			