

EA-ROCHEBARON CPE 580G-10041100-3341501000128 1 - 17-nov-2014	Productspecificatie	Vertrouwelijk Uitgegeven op 24-aug-2020
--	---------------------	--

ROCHEBARON COUPE 580G 30% ROCHEBARON COUPE 580G 30%

Etiketinformatie (EU 1169/2011)	
Contact naam	CFVA
Contact adres	ZA Piroilles 43 590 Beuzac -France
Verkoopsbenaming	de : Französischer Weichkäse mit Blauschimmel aus pasteurisierter Kuhmilch fr : Fromage à pâte molle persillée, au lait de vache pasteurisé nl : Blauwaderkaas van gepasteuriseerde koemelk. Vetgehalte op droge stof : 55% en : Blue veined full fat soft cheese made from pasteurised milk
Ingrediëntenlijst	de : pasteurisierte KUHMLICH, Speisesalz, Käsereikulturen; Farbstoff in der Rinde: Pflanzenkohle fr : LAIT pasteurisé, sel, ferments, colorant de croûte : charbon végétal. nl : gepasteuriseerde MELK, zout, fermenten, Kleurstof in de korst : plantaardige koolstof. en : pasteurised cow's MILK, salt, cheese cultures, rind colourant : vegetable carbon.
Allergeneninformatie	fr : Lait de : Milch nl : Melk en : Milk
Specifieke bewaarvoorschriften	de : Bei +2°C bis +8°C mindestens haltbar bis: siehe Verpackung en : Keep refrigerated below +5°C fr : Conserver à +2°C/+8°C nl : Koel bewaren : +2°C/+8°C
Specifieke gebruiks voorschriften	de :
Netto inhoud	0.580 Kg
verplichte bijkomende vermeldingen	de : 55% Fett i. Tr., mit Farbstoff
Herkomstinformatie	fr : provenance France
Marketingboodschap	fr : Fabriqué en Velay (Haute Loire), Rochebaron est un fromage exceptionnellement crémeux au goût fin de bleu. nl : Rochebaron is een zachte blauwaderspecialiteit bereid met gepasteuriseerde koemelk, afkomstig uit de regio van de Monts du Velay in de Auvergne. De verfijnde blauwaders ontwikkelen zich gedurende een rijping van 3 weken. Daarna wordt de korst met (eetbare) as ingewreven om deze ontwikkeling te stoppen.
Klantenservice	Fromagère de la vallée de l'Ance Piroilles - 43590 BEAUZAC

Voedingswaarden(% referentie inname)

Etiketinformatie (EU 1169/2011)	Per 100 g
Energie in kJ	1416
Energie in Kcal	342
Vetgehalte g	30.0
waarvan verzadigde vetzuren g	21.0
Koolhydraten g	< 0.5
waarvan suikers g	< 0.5
Eiwitten g	18.0
Zout g	1.90

EA-ROCHEBARON CPE 580G-10041100-3341501000128 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 sesamzaden	Vrij van
Zwaveldioxide 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	CIE FROMAGERE 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

Biologische landbouw	
Biologische certificering	Non-organic

Overige verpakkingetikettering	
Gemarkeerde accreditaties	Green Dot

Andere certificering	
BRC	
ISO 22 000	

EA-ROCHEBARON CPE 580G-10041100-3341501000128 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-ROCHEBARON CPE 580G-10041100-3341501000128 1 - 17-nov-2014	Productspecificatie	Vertrouwelijk Uitgegeven op 24-aug-2020
--	---------------------	--

Logistieke informatie			
	Consumenteneenheid	Collis	Pallet
GTIN	3341501000128	93341501000299	93341509005500
Plan palletiseren			8 kartons x 25 lagen
Aantal colli			200
Consumenteneenheden		4	800
Afmetingen (D x B x H)	150 x 150 x 35 mm	385 x 294 x 65 mm	1200 x 800 x 1775 mm
Volume		0.007 m3	1.704 m3
Netto gewicht	0.580 Kg	2.320 Kg	464.000 Kg
Variabel gewicht		Ja	
Bruto gewicht	0.586 Kg	2.574 Kg	539.800 Kg
Tarra	0.006 Kg	0.254 Kg	75.800 Kg
Gebruikte verpakkingsmaterialen	Label Paper : 1.2 g Label Paper : 0.8 g Complex Polypropylene (PP) : 4.0 g	Case Paperboard : 230.0 g	Wood : 25000.0 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	2°C - 8°C		
Levering temperatuur	2°C - 8°C		
Relatieve Vochtigheid (%)	85 % - 85 %		
Douanecode	0406409000		
Interne code leverancier	10041100	10041102	10041117
Factuur naam	ROCHEBARON CPE 580G	ROCHEBARON CPE 580GX4 FR/EX	ROCHEBARON CPE 580G X4 FR/EX/DE
Gegarandeerde houdbaarheid bij levering			