

EA-ROCHEBARON CPE 580G-10041100-3341501000128 1 - 17-nov-2014	Productspecificatie	Vertrouwelijk Uitgegeven op 13-jun-2025
--	---------------------	--

ROCHEBARON COUPE 30%MG 580G
ROCHEBARON COUPE 580G 30%
ROCHEBARON DELI COUNTER 30%MG 580G
ROCHEBARON MINDESTGEWICHT 30%MG 580G

Etiketinformatie (EU 1169/2011)	
Contact naam	SAVENCIA FROMAGE & DAIRY SUISSE SA
Contact adres	SUISSE
Verkoopsbenaming	de : Französischer Weichkäse mit Blauschimmel aus pasteurisierter Kuhmilch. fr : Fromage à pâte molle persillée, au lait de vache pasteurisé (Origine : France). nl : Blauwaderkaas van gepasteuriseerde koemel, Vetgehalte op droge stof : 55%. en : Blue veined full fat soft cheese made from pasteurised milk.
Ingrediëntenlijst	de : pasteurisierte KUH MILCH, Speisesalz, Lab, 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 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 Verpackungsaufdruck en : Keep refrigerated below +5°C fr : Conserver à +2°C/+8°C nl : Koel bewaren : +2°C/+8°C
Specifieke gebruiks voorschriften	fr : A consommer de préférence avant le nl : Tenminste houdbaar tot en : Best before de : mindestens haltbar bis
Netto inhoud	0.580 Kg
verplichte bijkomende vermeldingen	de : 55% Fett i.Tr. nl : Vetgehalte op droge stof : 55%
Herkomstinformatie	fr : (Origine 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. de : Eine Legende aus der Auvergne im Herzen Frankreichs. Der milde Blauschimmelkäse ist mit Asche veredelt. -Ein mild-cremiger Käse mit Blauschimmelcharakter. Die Asche-Rinde schützt den Käse während der Reifezeit vor äußeren Einflüssen. Mit frischer Bergmilch hergestellt.
Klantenservice	Compagnie Fromagère de la Vallée de l'Ance 1221 route de Bas 43590 BEAUZAC France

Voedingswaarden(% referentie inname)

EA-ROCHEBARON CPE 580G-10041100-3341501000128 1 - 17-nov-2014	Productspecificatie	Vertrouwelijk Uitgegeven op 13-jun-2025
--	---------------------	--

Etiketinformatie (EU 1169/2011)	Per 100 g
Energie in kJ	1416
Energie in Kcal	342
Vetgehalte g	30
waarvan verzadigde vetzuren g	21
Koolhydraten g	< 0.5
waarvan suikers g	< 0.5
Eiwitten g	18
Zout g	1.9
Andere voedingswaarden	
Calcium mg	420 (52%)

Typisch organoleptisch profiel	
Uitwendig visueel aspect	fr : Croûte couleur grise, cendrée, feutrée
Inwendig visueel aspect	fr : Pâte couleur ivoire, légèrement persillée
Textuur	fr : Fondante et crémeuse
Smaak	fr : Lacté, légèrement typé de bleu
Physico-chemische criteria (Indicatieve richtwaarden bij verpakking)	
Drogestofgehalte (%)	49.0 - 53.0
Vetgehalte op de droge stof (minimum %) :	55.0
Vetgehalte absoluut (gemiddelde %) :	30.0

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 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 DE BEAUZAC
Adres	1221 route de Bas 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-ROCHEBARON CPE 580G-10041100-3341501000128 1 - 17-nov-2014	Productspecificatie	Vertrouwelijk Uitgegeven op 13-jun-2025
--	---------------------	--

Biologische landbouw	
Biologische certificering	Non-organic

Productie certificeringen	
BRC GS	
ISO 22000	

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 6579
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
Escherichia coli	1000 CFU/ g	100 CFU/ g	ISO 16649-1 / 16649-2
Staphylococcus coagulase +	1000 CFU/ g	100 CFU/ g	EN/ISO 6888-1 / 6888-2

EA-ROCHEBARON CPE 580G-10041100-3341501000128 1 - 17-nov-2014	Productspecificatie	Vertrouwelijk Uitgegeven op 13-jun-2025
--	---------------------	--

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	Etiquette Papier : 1.2 g Etiquette Papier : 0.8 g Complexe Polypropylène (PP) : 4.0 g	Colis Carton : 230.0 g	Bois : 25000.0 g
Pallet support type			Palette ISO 1 - EURO 1/1
Houdbaarheidsweergave	jj/mm/aa	jj/mm/aa	
Lotnummerweergave	BAAQQQXY (B : code site- _AA: année_Q: quantieme_X: ligne emballage_Y : jour emballage)	BAAQQQXY (B : code site- _AA: année_Q: quantieme_X: ligne emballage_Y : jour emballage)	
Type vervaldatum die staat vermeld	THT-datum		
Opslagtemperatuur	Tussen 2°C en 8°C		
Relatieve Vochtigheid (%)	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
Gegarandeerde houdbaarheid bij levering			