

Technische fiche

Val-Dieu Bouquet des Moines 1 kg



Versie :

14-06-23

Bedrijf	Terre de fromages S.A.
Adres	Rue de Charneux, 32 4650 Herve
Contact	0032/87 69 35 50 0032/87 69 35 55 info@terredefromages.be
Contact verkoop	sales@terredefromages.be
Contact kwaliteit	quality@terredefromages.be
Noodnummer	+32(0)87/69 35 56
BTW nummer	BE0419.790.165
Erkenningsnummer	BE L236II CE



Technische fiche

Val-Dieu Bouquet des Moines 1 kg

PRODUCT INFORMATIE

Referentie	PDBOUQUE1000
Productnaam	Val-Dieu Bouquet des Moines 1 kg
Wettelijke benaming	Zachte kaas
Type korst	Witschimmel korst
VG/DS	60%
Gewicht	1kg
Vast / Variabel gewicht	Variabel gewicht
Vorm	Rondje
Bewaar temperatuur	<7°C
Bewaring na het openen	Koel bewaren - beperkte bewaartermijn
Verpakt onder beschermende atmosfeer	<input type="checkbox"/>
Minimale houdbaarheid bij aanlevering* (Dagen)	30
Vermelding van de houdbaarheid	Ten minste houdbaar tot
Land van herkomst	België
Intrastat code	04069092
BOB "Herve kaas"	<input type="checkbox"/>
Product uit de "Marguerite Happy Cow" melkketen	<input type="checkbox"/>
Afkomstig van de biologische landbouw controle BE-BIO-01	<input type="checkbox"/>

* behalve bij enige andere handelsovereenkomst

Technische fiche

Val-Dieu Bouquet des Moines 1 kg

LOGISTIEKE GEGEVENS

Consument Eenheid (CE)	
Barcode	95411058017250
Type barcode	EAN-13
Type primaire verpakkin	Kraft - OPP verpakking
Afmetingen	D : 180 H : 40 mm
Netto gewicht	1kg
Gewicht van de primaire	9,5g
Formaat van de datum	DD/MM/YYYY
Lotnummer voor traceer	Nummer met 6 cijfers, gedrukt op de etiket

Pakket (HE)	
Barcode va	95411058017250
Type barco	GS1-128
Afmetingen	Karton 210 x 210 x 75 mm
Gewicht va	87 g
Aantal CE p	1
Lotnummer	Op etiket geprint
Formaat va	DD/MM/YYYY

Pallet	
Aantal HE's per laag	15
Aantal lagen per pallet	10
Formaat van de datum	DD/MM/YYYY
Type pallet	EURO

Technische specificatie

Val-Dieu Bouquet des Moines 1 kg

Voedingswaarden

	Per 100 g	Per 30 g	ADH % per portie
kcal	374	112	6%
kJ	1547	464	6%
Vetten (g)	33,4	10,0	14%
-waarvan verzadigd (g)	22,0	6,6	-
Cholesterol (mg)	93	27,9	-
Koolhydraten (g)	0,0	0,0	0%
- waarvan suikers (g)	0,0	0,0	-
Eiwitten (g)	18,3	5,5	11%
Zout (g)	1,4	0,4	7%
Natrium (g)	0,6	0,2	-
Water (g)	44,2	13,3	-

Technische fiche

Val-Dieu Bouquet des Moines 1 kg

ORGANOLEPTISCHE PRODUCTKARAKTERISTIEKEN

Kleur	Ivoorkleurige kaas, witschimmelkorst
Geur	Fris, paddenstoelaroma
Textuur	Smeltende textuur lichtjes brokkelig in het hart van de kaas, fluweelzachte korst, rijpt van de buitenkant naar het midden toe
Smaak	Zacht, frisse melkzuuraroma's, lichte paddenstoelensmaak

Technische fiche

Val-Dieu Bouquet des Moines 1 kg

PRODUCT INFORMATIE

Ingrediënten

Gepasteuriseerde koeMELK, zout, stremsel,
fermenten

Type stremsel

Dierlijk

Allergenen

Melk

Kan sporen
bevatten van

Technische fiche

Val-Dieu Bouquet des Moines 1 kg

MICROBIOLOGISCHE KENMERKEN

Criteria	n	c	m	Maximum	Method
Escherichia coli	5	2	<100/g	1000/g	ISO 16649-2 (H)
Listeria monocytogenes	5	0	abs. 25g	abs. 25g	AFNOR BRD 07/11-12/05 ou iQ-Check
Totaal kiemgetal			N/A	N/A	N/A
Enterobacteriaceae			< 10.000/g	<100.000/g	AFNOR 3M-01/06-09/97
Salmonella spp	5	0	abs. 25g	abs. 25g	AFNOR BRD 07/04-09/98 ou iQ-Check
Staphylococcus aureus	5	2	<100/g	<1000/g	ISO 6888.2

MICROBIOLOGISCHE NORMEN

Verwijzing: Verordening (EG) No 2073/2005 betreffende de microbiologische criteria van toepassing op de voedingsmiddelen

n= aantal eenheden voor het staal

c= maximum aantal resultaten met waarden tussen m en M

- Toereikende kwaliteit wanneer alle waargenomen waarden lager zijn of gelijk aan m

- Aanvaardbare kwaliteit wanneer één of meerdere waargenomen waarden groter zijn dan M of wanneer meer c/n waarden zich situeren tussen m en M

Technische fiche

Val-Dieu Bouquet des Moines 1 kg

VERKLARINGEN

Bestraling	Tenzij anders vermeld op ingrediëntenlijst en gebaseerd op de verklaringen van onze leveranciers en zover ons bekend is, bevestigen wij dat de geleverde artikel geen enkel bestraald ingrediënt bevat.
GGO's	Op basis van de verklaringen van onze leveranciers en zover ons bekend is, bevestigen wij hierbij dat de geleverde artikelen geen GGO dient te worden aangegeven, conform de verordening (EG) n° 1829/2003 van het Europese Parlement
Certificaties	IFS-gecertificeerd
Verwacht verbruik	Klaar om geproefd te worden
Allegatie	
Allegatie	
Allegatie	
Allegatie	