

ONTVANGEN

Door braeju om 10:31,25-2-21

PASSENDALE CLASSIC COUPE 4KG 29%
PASSENDALE CLASSIC SNIJKAAS 4KG 29%
PASSENDALE CLASSIC LAIB CA. 4KG

Etiketinformatie (EU 1169/2011)

Contact naam	S.A. Fromunion N.V. Kaasmakerij Passendale
Contact adres	Statiestraat, 111 - B 8980 Passendale - België Belgique
Verkoopsbenaming	fr : FROMAGE A PATE MI-DURE. 29g de mat.gr. dans 100g de fromage (50% de mat.gr. dans l'extrait sec). nl : HALFHARDE KAAS.V etgehalte 29g per 100g kaas (50+). de : HALBFESTER SCHNITTKÄSE aus pasteurisierter Kuhmilch en : SEMI-HARD CHEESE
Ingrediëntenlijst	fr : LAIT de vache pasteurisé, sel, ferments lactiques, présure, colorant rocou norbixine. Croûte comestible. Fabriqué dans un atelier utilisant du lait de vache et de chèvre. nl : Gepasteuriseerde KOEMELK, zout, melkzuurfermenten, stremsel, kleurstof annatto norbixine. Eetbare korst. Geproduceerd in een bedrijf waar koe-en geitenmelk verwerkt worden. de : Pasteurisierte KUHMILCH, Speisesalz, mikrobielles Lab, Käsereikulturen, Farbstoff: Annatto Norbixin. Essbare Rinde. Hergestellt in einer Käserei, die Kuhmilch und Ziegenmilch verarbeitet. en : Pasteurized cow's MILK, salt, starter, rennet, coloring agent: annatto norbixine Edible crust. Made in a workshop using cow and goat milk.
Allergeneninformatie	fr : lait nl : melk de : milch
Specifieke bewaarvoorschriften	de : Kühl lagern (max 0°-7°C). fr : Tenir au frais (max 0°-7°C) nl : Koel bewaren (max 7°C)
Netto inhoud	4.000 Kg
verplichte bijkomende vermeldingen	de : mit Farbstoff
Herkomstinformatie	fr : Belgique nl : België de : Belgien en : Belgium
Marketingboodschap	fr : En 1978 le savoir-faire unique des maîtres-fromagers de Passendale donnait naissance à un nouveau fromage en forme de pain de campagne prêt à être enfourné. La transmission de ce savoir-faire depuis des décennines garantit le goût et la qualité. On prend tout son temps de bien faire le Passendale avec le lait de la région. 100% naturel et sans conservateur, son goût très doux et moelleux plaît à toute la famille. La croûte blanche et comestible est obtenue par maturation naturelle et lente en cave d'affinage. Il se déguste simplement sur du pain, mais peut aussi agrémenter un plateau de fromages ou être servi coupé en cubes à l'apéritif. Il s'accompagne parfaitement d'un verre de Chardonnay, un Sancerre rouge ou d'une bière trappiste.
Klantenservice	Kaasmakerij Passendale N.V.Fromunion S.A. Statiestraat, 111- B 8980 Passendale Email : kaasmakerijpassendale@fromunion.com

Voedingswaarden(% referentie inname)

EA-PASSENDALE CLASSIC 4KG-26522500-5410942100006 2 - 16-jun-2016	Productspecificatie	Vertrouwelijk Uitgegeven op 29-jan-2021
---	---------------------	--

Etiketinformatie (EU 1169/2011)	Per 100 g
Energie in kJ	1447
Energie in Kcal	349
Vetgehalte g	29.0
waarvan verzadigde vetzuren g	20.0
Koolhydraten g	0.0
waarvan suikers g	0.0
Eiwitten g	22.0
Zout g	1.50
Andere voedingswaarden	
Mono onverzadigde vetzuren g	7.50
Poly onverzadigde vetzuren g	0.70
Calcium mg	706.00
Fosfor mg	428.00
Cholesterol mg	84.00

Typisch organoleptisch profiel	
Inwendig visueel aspect	nl : LICHTGEEL ZUIVEL MET KLEINE AFGEPLATTE GAATJES fr : PATE JAUNE AVEC PRESENCE DE PETITS TROUX IRREGULIERS en : LIGHT YELLOW HUE WITH TINY HOLES de : HELL GELB MILCHERZEUGNISSE MIT KLEINEN LOCHERN
Geur	nl : MILD EN FRIS fr : MILD ET FRAIS en : MILD AND FRESH de : MILD UND FRESCH
Textuur	nl : HALFHARD fr : JONCTUEUSE en : SEMI-HARD de : HALBFEST
Smaak	nl : MILD EN FRIS fr : MILD ET FRAIS en : MILD AND FRESH de : MILD UND FRESCH
Physico-chemische criteria (Indicatieve richtwaarden bij verpakking)	
Drogestofgehalte (%)	52.2 - 56.2
Vetgehalte op de droge stof (minimum %) :	50.0
Vetgehalte absoluut (gemiddelde %) :	29.0

EA-PASSENDALE CLASSIC 4KG-26522500-5410942100006 2 - 16-jun-2016	Productspecificatie	Vertrouwelijk Uitgegeven op 29-jan-2021
---	---------------------	--

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	FROMUNION
Adres	STATIESTRAAT 111 8980 PASSENDALE
Telefoon - Fax	0032/51788080 - 0032/51788099
Erkenningsnummer	BE K425 EG

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	
IFS	FABRICATION - AFFINAGE ET TRANCHAGE DE FROMAGE à PATE MOLLE ET PATE MI-DURE
ACS	FABRICATION - AFFINAGE ET TRANCHAGE DE FROMAGE à PATE MOLLE ET PATE MI-DURE

EA-PASSENDALE CLASSIC 4KG-26522500-5410942100006 2 - 16-jun-2016	Productspecificatie	Vertrouwelijk Uitgegeven op 29-jan-2021
---	---------------------	--

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	

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	1000	5	2	ISO 16649
Total coliforms	10000	100000			ISO 4832
Coagulase positive staphylococci	100	1000			ISO 6888 2

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.

Logistieke informatie

	Consumenteneenheid	Collis	Pallet
GTIN	5410942100006	95410942100016	95410942100023
Plan palletiseren			6 kartons x 8 lagen
Aantal colli			48
Consumenteneenheden		2	96
Afmetingen (D x B x H)	240 x 240 x 120 mm	530 x 270 x 160 mm	1200 x 800 x 1440 mm
Volume		0.023 m3	1.382 m3
Netto gewicht	4.000 Kg	8.000 Kg	384.000 Kg
Variabel gewicht		Ja	
Bruto gewicht	4.001 Kg	8.536 Kg	434.728 Kg
Tarra	0.001 Kg	0.536 Kg	50.728 Kg
Gebruikte verpakkingsmaterialen	Label Paper : 1.0 g	Case Paperboard : 388.0 g Lid Paperboard : 145.0 g Other Paper : 1.0 g	Wood : 25000.0 g
Pallet support type			ISO 1 - EURO 1/1 pallet
Houdbaarheidsweergave	jj/mm/aa	jj/mm/aa	
Lotnummerweergave	P AA BBB E CCC	P AA BBB E CCC	
Type vervaldatum die staat vermeld	THT-datum		
Opslagtemperatuur	Tussen 0°C en 7°C		
Douanecode	0406909290		
Interne code leverancier	26522500	26522501	26522502
Factuur naam	PASSENDALE CLASSIC 4KG	PASSENDALE CLASSIC 4KG x2	PASSENDALE CLASSIC 4KG x2
Gegarandeerde houdbaarheid bij levering			