

EA-ECHTE LOO 2,4KG-27601200-5410942120004 1 - 17-nov-2014	Productspecificatie	Vertrouwelijk Uitgegeven op 24-aug-2020
--	---------------------	--

ECHE/VERITABLE LOO THEKE 2,4KG
VERITABLE LOO COUPE 2,4KG
ECHE LOO SNIJKAAS 2,4KG

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 à pâte mi-dure, 27g de mat.gr.dans 100g de fromage (50% de mat.gr. dans l'extrait sec). nl : Halfharde kaas: vetgehalte 27g per 100g kaas (50+) de : Halbfester Schnittkäse: Rahmstufe.
Ingrediëntenlijst	fr : LAIT de vache pasteurisé, sel, ferments lactiques, coagulant, conservateur: natamycine dans la croûte, colorant naturel: rocou. Croûte non-comestible Fabriqué dans un atelier utilisant du lait de vache et de chèvre. nl : gepasteuriseerde KOEMELK, zout, melkzuurfermenten, stremsel, conserveermiddel: natamycine in de korst, natuurlijke kleurstof: annatto. Niet-eetbare korst Geproduceerd in een bedrijf waar zowel koe- als geitenmelk verwerkt wordt. de : Pasteurisierte KUH MILCH, Speisesalz, Käsereikulturen, mikrobielles Lab, Konservierungsstoff: Natamycine in der Rinde, Farbstoff: Annatto. Kunststoffüberzug nicht zum Verzehr geeignet. Hergestellt in einer Käserei, die Kuh- und Ziegenmilch verarbeitet.
Allergeneninformatie	fr : lait nl : melk de : milch en : milk
Specifieke bewaarvoorschriften	de : Kühl lagern (max 0°-7°C) fr : Tenir au frais (max 0°-7°C). nl : Koel bewaren (max 0°-7°C)
Netto inhoud	2.400 Kg
Marketingboodschap	fr : Echte Loo ou Véritable Loo est encore fabriqué selon un procédé traditionnel. L'affinage naturel et la croûte lavée lui donnent un goût piquant et très particulier. L'Echte Loo est idéal pour un plateau fromage avec une bière trappiste ou la Chouffe. nl : Echte Loo wordt nog gemaakt op traditionele wijze. De natuurlijke rijping en de gewassen korst geven deze kaas een scherpe en heel opmerkelijke smaak. Echte Loo past perfect op een kaasschotel met een trappistenbier of een glas La Chouffe.
Klantenservice	N.V. Fromunion S.A Kaasmakerij Passendale Fromagerie Statiestraat, 111- B 8980 Passendale Email : info@kaasmakerijpassendale.be

Voedingswaarden(% referentie inname)

Etiketinformatie (EU 1169/2011)	Per 100 g
Energie in kJ	1373
Energie in Kcal	331
Vetgehalte g	27.0
waarvan verzadigde vetzuren g	19.0
Koolhydraten g	0.0
waarvan suikers g	0.0
Eiwitten g	22.0
Zout g	2.00

EA-ECHTE LOO 2,4KG-27601200-5410942120004 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
Zwavedioxide 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 PASSEDALE
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-ECHTE LOO 2,4KG-27601200-5410942120004 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	

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	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	5410942120004	95410942120014	95410942120021
Plan palletiseren			6 kartons x 10 lagen
Aantal colli			60
Consumenteneenheden		2	120
Afmetingen (D x B x H)	210 x 210 x 80 mm	530 x 270 x 105 mm	1200 x 800 x 1200 mm
Volume		0.015 m3	1.152 m3
Netto gewicht	2.400 Kg	4.800 Kg	288.000 Kg
Variabel gewicht	Ja		
Bruto gewicht	2.411 Kg	5.174 Kg	335.416 Kg
Tarra	0.011 Kg	0.374 Kg	47.416 Kg
Gebruikte verpakkingsmaterialen	Film Paper : 7.8 g Sticker Paper : 1.0 g Label Paper : 2.0 g	Case Paperboard : 236.0 g Lid Paperboard : 115.0 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	0°C - 7°C		
Levering temperatuur	0°C - 7°C		
Douanecode	0406909290		
Interne code leverancier	27601200	27601201	27601202
Factuur naam	ECHTE LOO 2,4KG	ECHTE LOO 2,4KGx2	ECHTE LOO 2,4KGx2
Gegarandeerde houdbaarheid bij levering			