

EA-PEYRIGOUX CPE 1,6KG-10043200-3222110002003 1 - 17-nov-2014	Productspecificatie	Vertrouwelijk Uitgegeven op 24-aug-2020
--	---------------------	--

PEYRIGOUX 1,6KG
PEYRIGOUX SNIJKAAS 1,6KG
PEYRIGOUX COUPE CA.1,6KG

Etiketinformatie (EU 1169/2011)	
Contact naam	Fromageries des Chaumes
Contact adres	155, avenue Rauski 64110 Jurançon - France
Verkoopsbenaming	fr : Fromage français à pâte molle , à la crème , au lait de vache pasteurisé. de : Französischer Weichkäse aus pasteurisierter Milch , en : Full Fat Soft cheese made from pasteurised cows' milk. nl : Zachte Kaas.
Ingrediëntenlijst	fr : LAIT de vache pasteurisé, sel, ferments. de : pasteurisierte KUHMITCH, Speisesalz, Käseerikulturen. en : Pasteurised cows' MILK, salt, cheese cultures. nl : Gespasteuriseerde KOEMELK, zout, fermenten.
Allergeneninformatie	fr : Lait de : Milch en : Milk nl : Melk
Specifieke bewaarvoorschriften	de : Bei +2°C bis +8°C en : Keep refrigerated below +5°C. fr : A conserver entre +2°C, +8°C nl : Koel bewaren +2°C, +8°C.
Netto inhoud	1.600 Kg
verplichte bijkomende vermeldingen	de : 60% Fett i.Tr.
Herkomstinformatie	fr : Lait : origine France
Marketingboodschap	fr : Fabriqué à la fromagerie de Saint Antoine de Breuilh en Dordogne, le Peyrigoux est un fromage au bon goût du Périgord. Sa pâte fondante au goût franc et typé est recouverte d'une croûte blanche duveteuse. nl : PEYRIGOUX, de overheerlijke smaak van een romige kaas met een typisch karakter en een romig hart. Met zijn smeuïge consistentie doet PEYRIGOUX zijn streek van herkomst alle eer aan, want Dordogne is een streek van fijnproevers.
Klantenservice	Fromagerie des Chaumes 155 avenue Rauski 64110 Jurançon France

Voedingswaarden(% referentie inname)

Etiketinformatie (EU 1169/2011)	Per 100 g
Energie in kJ	1402
Energie in Kcal	309
Vetgehalte g	31.0
waarvan verzadigde vetzuren g	22.0
Koolhydraten g	< 0.5
waarvan suikers g	< 0.5
Eiwitten g	15.0
Zout g	1.50

EA-PEYRIGOUX CPE 1,6KG-10043200-3222110002003 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	FROMAGERIE DES CHAUMES SAS
Adres	1941 Route des Laurents 24230 SAINT ANTOINE DE BREUILH
Telefoon - Fax	05 53 24 80 34 - 05 53 24 87 04
Erkenningsnummer	FR 24 370 002 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

Andere certificering	
IFS	Production de fromages au lait pasteurisé
FSSC22000	Fabrication, affinage et conditionnement de fromage au lait pasteurisé, production de coproduits et d'excédents laitiers

EA-PEYRIGOUX CPE 1,6KG-10043200-3222110002003 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-PEYRIGOUX CPE 1,6KG-10043200-3222110002003 1 - 17-nov-2014	Productspecificatie	Vertrouwelijk Uitgegeven op 24-aug-2020
--	---------------------	--

Logistieke informatie			
	Consumenteneenheid	Collis	Pallet
GTIN	3222110002003	93222110003607	93222119001512
Plan palletiseren			6 kartons x 25 lagen
Aantal colli			150
Consumenteneenheden		2	300
Afmetingen (D x B x H)	210 x 210 x 50 mm	528 x 262 x 63 mm	1200 x 800 x 1725 mm
Volume		0.009 m3	1.656 m3
Netto gewicht	1.600 Kg	3.200 Kg	480.000 Kg
Variabel gewicht	Ja		
Bruto gewicht	1.615 Kg	3.485 Kg	547.750 Kg
Tarra	0.015 Kg	0.285 Kg	67.750 Kg
Gebruikte verpakkingsmaterialen	Label Paper : 2.0 g Complex Composite : 9.0 g Film Paper : 4.0 g	Container Paperboard : 79.0 g Container Paperboard : 79.0 g Lid Paperboard : 97.0 g	Wood : 25000.0 g
Pallet support type			ISO 1 - EURO 1/1 pallet
Houdbaarheidsweergave	jj/mm/aa	jj/mm/aa	
Lotnummerweergave	A= Saint Antoine(site)_AA(année de moulage)_QQQ(Quantième de moulage)_X(incrément 1 caractère)	A= Saint Antoine (site)_AA(année de moulage)_QQQ(Quantième de moulage)_X(incrément 1 caractère)	
Type vervaldatum die staat vermeld	THT-datum		
Opslagtemperatuur	2°C - 8°C		
Levering temperatuur	2°C - 8°C		
Relatieve Vochtigheid (%)	85 % - 85 %		
Douanecode	0406909300		
Interne code leverancier	10043200	10043203	10043206
Factuur naam	PEYRIGOUX CPE 1,6KG	PEYRIGOUX CPE 1,6KG X2 FR/EX	PEYRIGOUX CPE 1,6KG X2 FR/EX
Gegarandeerde houdbaarheid bij levering			