

Technische fiche - Fiche Technique

Art. n°
557100

Product	Brie Montsalvy 3kg
	Brie Montsalvy 3kg
	Brie Montsalvy 3kg

Merk / Marque :	Kaas/Fromage/F
-----------------	----------------

Intrastat : 04069084

GTIN-code : 93492843636018

Netto gewicht - Poids net : **3 kg** met/avec e zonder/sans e
 Houdbaarheid - Durée de conservation : **27** dagen/jours THT/DLV TGT/DLC
 Lot (opbouw - composition) :
 Datum/Date & Lot : Zie verpakking / Voir emballage

Bewaaromstandigheden - Conditions de conservation

	minimum	maximum	
Temperatuur bij aanlevering Température livraison	2 °C	6 °C	<input type="checkbox"/> omgevingstemperatuur température ambiante

Bewaartemperatuur
Température de conservation 2 - 6°C

Na opening snel verbruiken na opening
Après ouverture à consommer rapidement après ouverture

Ingrediëntenlijst / Liste des ingrédients :

Nl: gepasteuriseerde koeMELK (FR - 98,33%); zout (1,6%); enzymatische coagulant (0,04%); calcium chloride (0,02%); MELKfermenten (0,005%); penicilium (0,002%)

Fr: LAIT pasteurisé de vache (France; 98,33%); sel (1,6%); enzyme coagulante (0,04%); chlorure de calcium (0,02%); ferments lactiques (0,005%); penicillium (0,002%).

Allergenen informatie / Information sur les allergènes :

Gluten	-	Noten - Fruits à coque	-
Schaaldieren - Crustacés	-	Selderij - Céleri	-
Ei - Oeuf	-	Mosterd - Moutarde	-
Vis - Poisson	-	Sesam - Sésame	-
Pinda - Arachide	-	Sulfiet - Sulfites	-
Soja	-	Lupine - Lupin	-
Melk - Lait	+	Weekdieren - Mollusques	-

"+" = ja / oui

"- " = nee / non

? = mogelijk aanwezig door ongewilde kruisbesmetting / éventuellement présent par contamination croisée accidentelle

Gemiddelde voedingswaarden - Valeurs nutritionelle moyenne

per 100g - par 100g			per portie/par portion =	30	g
Energie	1582	kJ		475	kJ
	382	kcal		115	kcal
Vet / Matières grasses	33	g		9,9	g
waarvan verzadigde vetzuren	24	g		7,2	g
dont acides gras saturés					
Koolhydraten / Glucides	1	g		0,3	g
waarvan suikers	0,5	g		0,15	g
dont sucres					
Vezels / Fibres	0,5	g		0,15	g
Eiwitten / Protéines	20	g		6	g
Natrium	0,64	g		0,192	g
Zout / Sel	1,6	g		0,48	g

Verpakkingsinformatie - Information emballagevacuum
sous-vide beschermende atmosfeer
atmosphère protectricegeperforeerde verpakking
emballage perforéSamenstelling
Compositionaantal stuks per doos
nombres par cartonAfmetingen doos
dimensions du cartondoos/laag
cartons/couchelaag/palet
couche/palettedozen/palet
cartons par palette

Het product is verpakt in goedgekeurd materiaal conform de verordening 1935/2004 - 10/2011 betreffende materialen en voorwerpen bestemd om in aanraking te komen met voedsel.

Le produit est emballé dans un matériau approuvé conforme au règlement 1935/2004 - 10/2011 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les aliments.

Microbiologische gegevens (CFU/g) - Données microbiologiques (CFU/g)

	productie/production	einde THT/ fin DLC
Totaal aeroob - Germes totaux		
E. Colli	< 100	
Staphylococcus Aureus	< 100	
Salmonella	n/a	
Listeria Monocytogenes	afwezig/absent en 25g	
Enterobacteriaceae		

Chemische samenstelling - Composition chimiquepH
aW

Bijkomende informatie - Information additionelle**Bereidingswijze** klaar voor consumptie**Préparation** prêt à la consommationGeschikt voor vegetariërs
Convient pour les végétariensIs het product biologisch?
Le produit est-il biologique ?**GMO declaratie - Etiquetage OGM**

De leverancier garandeert dat het product geen ingrediënten bevat die worden onderworpen aan verplichte etikettering conform de verordening 1830/2003.

Le fournisseur garantit que le produit ne contient aucun ingrédient qui est soumis à l'obligation d'étiquetage conforme au règlement 1830/2003.

Ingrediënten onderworpen aan bestraling - Ingrédients soumis à une irradiation

Richtlijn 1999/2/EG : De leverancier garandeert dat het product geen ingrediënten bevat die worden onderworpen aan bestraling.

Directive 1999/2/CE : Le producteur garantit que le produit ne contient aucun ingrédient ayant été soumis à une irradiation.

FOTO - PHOTO