

ONTVANGEN Door campan om 16:51,19-8-20	Date édition : 29 Mars 2013 Page : 1/4	
PRODUCT SPECIFICATION		

<i>Réf Vache Bleue :</i> 905343 Emmental râpé VB 1 kg
--

1. INFO FOURNISSEUR/LEVERANCIER

Fournisseur/Leverancier	VACHE BLEUE			
Adresse/Adres	Grand Route, 552			
	1428 LILLOIS WITTERZEE			
	Belgique			
Téléphone/Telefoon		+32 (0)67/89.49.40		
Contact qualité/contact kwaliteitsverantwoordelijke	Nom/naam	Yacine Bennouna		
	Tél.	+32 (0)67/89.49.35	Fax	+32 (0)67/89.49.83
	E-mail	yacine.bennouna@vachebleue.com		
Contact de ventes/contact commercieel verantwoordelijke	Nom/naam	Jef Leysen		
	Tél.	+32.67.89.49.51		
	E-mail	jef.leysen@vachebleue.com		
Adresse site de production/adres productiesite		Grand Route, 552 1428 LILLOIS WITTERZEE Belgique		
EEC numéro d'autorisation EEG goedkeuringsnummer		BE CO-003 EC		

2. PRODUIT/PRODUCT

Type de fromage/Type kaas	
Poids/Gewicht	Net 1 kg O Variable/variabel



PRODUCT SPECIFICATION

3. INGREDIENTS/INGREDIËNTEN

Composant/Componenten	%	Remarque/opmerking
Emmental	99%	
<i>Lait de vache pasteurisé</i>		
<i>Sel</i>		
<i>Fermenta lactiques</i>		
<i>Coagulent microbien</i>		
Cellulose	1%	

4. COMPOSITION NUTRITIONNELLE/NUTRITIONELE SAMENSTELLING

	En moyenne par 100 g. de produit		
	Gemiddelde per 100 g product		
<i>Valeur énergétique/Energie</i>	1574	kJ	379 kcal
<i>Graisses/Vetten</i>	29		g
<i>Dont acides gras saturés/Waarvan verzadigde vetzuren</i>	19		g
<i>Hydrates de carbone des glucides/koolhydraten</i>	<0,1		g
<i>Dont sucres/waarvan suikers</i>	<0,1		g
<i>Protéines /Eiwitten</i>	28,8		g
<i>Sel/zout</i>	0.7		g

5. CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES/FYSISCH-CHEMISCHE EIGENSCHAPPEN

	Standard/Standaard
<i>Humidité/vocht / %</i>	Max 40 %
<i>Lipides dans matière sèche/% vetgehalte droge stof /%</i>	Min 45 %



PRODUCT SPECIFICATION

6. CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES/MICRBIOLOGISCHE KENMERKEN

Paramètre/Parameter	Standard/Standaard
<i>E. Coli</i>	< 100/g
<i>Staphylococcus coag+</i>	< 100/g
<i>Salmonella</i>	Nég/25g
<i>Listeria Monocytogenes</i>	Nég/25g

7. ALLERGENES-ALLERGENEN/OGM-GGO/IONISATION-IONISATIE

Ingrédients Ingrediënten	Présence produit Aanwezigheid product	
	OUI/JA	NON/NEE
Allergènes/Allergenen		
Protéines de lait/melkprotéïnen	x	☐
Lactose/Lactose	x	☐
Œufs/Ei	☐	x
Protéines de soja/Soja-eiwit	☐	x
Huile de soja/Sojaolie	☐	x
Gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre et dérivés) Gluten (tarwe, rogge, gerst, haver, spelt en derivaten)	☐	x
Moutarde/Mostard	☐	x
Poissons/Vis	☐	x
Crustacés/Schaaldieren	☐	x
Fruit à coques/Noten*	☐	x
Céleri/selder	☐	x
Arachides/Pinda's	☐	x
Sésame/Sesam	☐	x
Sulfites/Sulfiet > 10ppm (E220-E227)	☐	x
Lupin/Lupin	☐	x
Mollusques/weekdieren	☐	x
OGM-GGO		
Label GMO-GGO	☐	x
Dérivé des GMO/Derivaten GGO	☐	x
Ionisation-Ionisatie		
ionisation subi par les produits/composants ionisatie ondergaan door product/componenten	☐	x

* noix de cajou, noix, noisette, noix du Brésil, pistache, amandes, noix de pécan et noix de macadamia/
cashew noten, hazelnoot, paranoten, pistachenoten, amandelen, pecannoten en macadamianoten.



PRODUCT SPECIFICATION

8. CONDITIONNEMENT-LOGISTIQUE/VERPAKKING-LOGISTIEK

<i>DLC minimale à la livraison (jours)</i>	40
<i>Minimum THT bij levering (dagen)</i>	

<i>Température de conservation</i>	Max 7°C
<i>Bewaartemperatuur</i>	

Conditionnement/verpakking	
• <i>unité carton/stuks per karton</i>	6
• <i>cartons couche/kartons per laag</i>	8
• <i>couches palette/lagen per palet</i>	5

Date/datum: 28/06/2020