



Technische productfiche Fromage d'abbaye Val Dieu 2,5



Leveranciersgegevens

Bedrijf	Herve société S.A.
Adres	Rue de Charneux, 32 4650 HERVE
Telefoonnummer	0032/87 69 35 50
Faxnummer	0032/87 69 35 55
Contactpersoon aankopen	Jean-Marc Cabay
	Tél : 0032/87 69 35 51
	e-mail : jmcabay@herve-societe.be
Contactpersoon kwaliteit	Sébastien Debroux
	Tél : 0032/87 69 35 54
	e-mail : sebastien.debroux@herve-societe.be
Emergency line	0032/476 820 300
Erkenningsnummer	BE L236II CE

Product identificatie

Productreferentie :	PDVDPAIN2500
Product naam	
Type product	Halfharde kaas
Herkomst van het product	België
Vast gewicht :	2,50
Vast (1)/ variabel gewicht(3) :	3
Ingrediënten :	LAIT de vache pasteurisé, sel, présure, ferments, colorant : rocou, conservateur : nitrate de sodium
Bewaring	Bewaren bij max. 7°C
Instratat-code	04069092

Minimale houdbaarheid bij levering	30 dagen
------------------------------------	----------

Microbiologische productcriteria

criterium	n	c	m	M	Methode
Coliformesbacteriën30°C	5	2	10 000/g	100000/g	ISO 4832 (H) Spiral
Escherichia coli	5	2	100/g	1000/g	ISO 16649-2 (H)
Listeria monocytogenes	5	0	afw/ 25g	afw/ 25g	Vidas LMO 2
Salmonella sp	5	0	afw/ 25g	afw/ 25g	Vidas Easy Salmonella
Staphylococcus aureus	5	2	100/g	1000 / g	ISO 6888.2

Microbiologische normen

Verwijzing: Verordening (EG) No 2073/2005 betreffende de microbiologische criteria van toepassing op de voedingsmiddelen

n= aantal eenheden die de monster/Proef vormen

c= maximumaantal van resultaten die waarden kunnen presenteren omvat tussen m en M

- bevredigende kwaliteit wanneer alle geobserveerde waarden lager zijn of gelijk aan m
- aanvaardbare Kwaliteit wanneer een maximum van c/n waarden waarden zich tussen m en M bevindt, en dat de rest van de geobserveerde waarden lager of gelijk aan m is
- onbevredigende Kwaliteit wanneer één of meer geobserveerde waarden hoger zijn als M of wanneer meer c:n waarden zich tussen m en M bevinden

Organoleptische kenmerken

Aanzicht	Lichtgele kaasmassa met regelmatig verspreide gaatjes, natuurlijke oranjebeige korst bedekt met een dun wit laagje
Vorm	Parallélépipède rectangle
Afmetingen	250 x 135 x 70 mm
Geur	Botergeur, met een lichte houttoets op de korst
Textuur	Soepele, gladde en homogene
Smaak	Zachte, licht boterachtig

Fysisch-chemische productkenmerken

	100g	30g	% ADH/ 30g
Vet/ droge stof Voedingswaarde	338 Kcal	101Kcal	5
	1405 Kj	422 Kj	5
Lipiden	26.4g	7.9g	11
waarvanonverzardigdevetzuren	8.8g	2.6g	-
waarvanverzardigdevetzuren	17.6g	5.3g	27
waarvancholesterol	54mg	16.2mg	-
Koolhydraten	0g	0g	-
waarvan suiker	0g	0g	-
Eiwitten	25.2g	7.6g	15
Zout (NaCl)	1.8g	0.54g	9
Natrium (Na)	720mg	216mg	-
Water	45.5g	13.7g	-
MG/MS	48.4g	14.5g	-

Logistieke gegevens

Verkoop eenheid	
GTIN :	95411021255931
Type barecode	EAN 13
Aard van de primaire verpakking	Etiquette carton
Gemiddeld gewicht van de primaire verpakking	10.5g
Lot	gedrukt op het etiket
THT	dd/mm/jjjj
Etiket voorbeeld	

Verpakking	
GTIN BOX :	95411021255931
Type barecode	EAN 128
Aantal verkoopeenheden per doos :	2
Aard en afmetingen van de doos	carton 330 x 270 x 110 mm
Gewicht van de doos	160g
Lot	gedrukt op het etiket
THT	dd/mm/jjjj
Etiket voorbeeld	

Pallet	
Aantal dozen per laag	8
Aantal lagen per pallet	8
Type pallet	EURO

Allergenen

Type allergenen	Aanwezig in het product	Gevaar voor kruiscontaminatie	Type allergenen	Aanwezig in het product	Gevaar voor kruiscontaminatie
Hydroxybenzoaten (E214-E219)			Glutamaate		
Melkeiwitten	+		Sulfieten (E220 - E227)		
Lactose	+		BHA- BHT (E320 - E321)		
Ei			Benzoëzuur (E 210 - E 213)		
Soja-eiwitten			Hydroxybenzoaten (E214 - E219)		
Sojaolie			Brijlantzwart BN (E 151)		
Gluten			Tartrazine		
Tarwe			Zonnegeel FCF (E 110)		
Rogge			Azorubine (E122)		
Sacharose			Amarant (E123)		
Rundvlees			Cochenile A (E124)		
Varkensvlees			Sorbinezuur (E200 - E203)		
Kippenvlees			Kaneel		
Vis			Vanille		
Schaaldieren			Koriander		
Fructose			Delderij		
Maïs			Schermbloemigen		
Cacao			Lupine		
Gist	+		Mosterd		+
Peulvruchten			Sesam		
Noten			Gelatine		
Pindanoten					

Op basis van de verklaringen van onze leveranciers en in volle eer en geweten, bevestigen wij hierbij dat het vernoemde artikel GMO vrij is. Dit conform de verordening (EG) n° 1829/2003 van het Europese Parlement en de Raad van 22 september 2003 betreffende voedingswaren en genetisch gemodificeerde diervoeding.

Het kwaliteitssysteem van Herve Société is BRC- en IFS-gecertificeerd
Doelgroep van het product: alle doelgroepen
Het plaatsen van een order impliceert de aanvaarding van de productspecificatie