

## Productspecificatie : 5973835 - Landana NOIX 10x200gr FS

Données Générales	Caractéristiques du Produit	Présence de Allergènes																																
Code du Produit: 5973835 Nom du Produit: Landana NOIX 10x200gr FS Nom du Produit: Fromage 50% mat. gr. poids CE: 0,200 kg poids en moyenne HE: 2,000 kg EAN-code art CE: 8711842073139 EAN-code art HE: 8711842073122 Code d'Intrastat: 04069089 GLN: 8711842000005 Certification légale: Conforme aux législations des Pays Bas et de l'Union Européenne	Goût: caractéristique Consistance: Crémeux, mais découpable Pays d'origine: Pays-Bas	Allergènes: Lait, Fruits à coque  * lactose: <0,1 g / 100g																																
	Indices Microbiologique	Conditions de Conservation																																
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Bactériologie</th> <th>Valeur Intentioné</th> <th>Maximum</th> <th>Méthode</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>E-Coli/g un traitement thermique</td> <td>&lt;10</td> <td>1.000</td> <td>ISO 16649-2</td> </tr> <tr> <td>lait cru</td> <td></td> <td>10.000</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Enterobacteri</td> <td>&lt;1.000</td> <td>10.000</td> <td>ISO 21528-2</td> </tr> <tr> <td>Coagulase-positve staphylococci un traitement thermique</td> <td>&lt;100</td> <td>1.000</td> <td>ISO6888-1 of 2</td> </tr> <tr> <td>lait cru</td> <td>&lt;10.000</td> <td>100.000</td> <td>ISO6888-2</td> </tr> <tr> <td>Salmonella/25g</td> <td></td> <td>absent</td> <td>ISO 6579</td> </tr> <tr> <td>Listeria m./25g</td> <td></td> <td>absent</td> <td>ISO 11290-1</td> </tr> </tbody> </table>	Bactériologie	Valeur Intentioné	Maximum	Méthode	E-Coli/g un traitement thermique	<10	1.000	ISO 16649-2	lait cru		10.000		Enterobacteri	<1.000	10.000	ISO 21528-2	Coagulase-positve staphylococci un traitement thermique	<100	1.000	ISO6888-1 of 2	lait cru	<10.000	100.000	ISO6888-2	Salmonella/25g		absent	ISO 6579	Listeria m./25g		absent	ISO 11290-1	Température de Conservation: Garder réfrigéré, après ouverture périssable  Durée de Conservation: 120 jours  Produit endroit frais, après ouverture périssables
Bactériologie	Valeur Intentioné	Maximum	Méthode																															
E-Coli/g un traitement thermique	<10	1.000	ISO 16649-2																															
lait cru		10.000																																
Enterobacteri	<1.000	10.000	ISO 21528-2																															
Coagulase-positve staphylococci un traitement thermique	<100	1.000	ISO6888-1 of 2																															
lait cru	<10.000	100.000	ISO6888-2																															
Salmonella/25g		absent	ISO 6579																															
Listeria m./25g		absent	ISO 11290-1																															
Ingrédients		Autre données																																
LAIT DE VACHE pasteurisé, 4,1% NOIX, sel, ferments lactiques, présure microbienne, arôme naturel, conservateur: nitrate de sodium.		À notre connaissance et sur base des déclarations des fournisseurs, le produit ne contient pas d'ingrédient issu d'OGM, selon les termes du "règlement (CE) n° 1829/2003".  Nos fromages sont passés au détecteur de métal ou relèvent d'un plan de gestion du métal.  Notre produit ne contient aucun ingrédient traité par rayonnements ionisants.																																
Valeur Nutritive (Moyenne par 100 Grammes)	Physique / Chimique (moyennement)	Données du fournisseur																																
Energie: 1577kJ Energie: 381kcal Lipides: 32,1g Dont graisses saturées: 21,6g Glucides: 0,0g Dont sucres: 0,0g Protéines: 22,9g Sel: 1,80g	Teneur en Humidité: 42% Matières Grasses dans extrait sec: 50%	Fournisseur : Vandersterre Holland B.V. Adresse : Duitslandweg 9-11 2411 NT Bodegraven Pays-Bas Téléphone : +(31) 172 – 60 61 11 Téléfax : +(31) 172 – 61 52 83 Site Web : <a href="http://www.vandersterregroep.nl">www.vandersterregroep.nl</a> E-mail : <a href="mailto:info@vandersterregroep.nl">info@vandersterregroep.nl</a>																																
		Vous pouvez télécharger nos certificats sur notre site: <a href="http://www.vandersterregroep.nl/kwaliteit">http://www.vandersterregroep.nl/kwaliteit</a>																																