

EA-PASSENDALE CLASSIC TR.190G-20275100-5410942104158 1 - 31 juil. 2017	SPECIFICATION PRODUIT	Confidentiel Edité le 3 mars 2021
---	--------------------------	--------------------------------------

PASSENDALE CLASSIC 5 TRANCHES 190GR
PASSENDALE CLASSIC 5 SNEDEN 190GR
PASSENDALE CLASSIC 5 SLICES 190GR
PASSENDALE CLASSIC 5 SCHEIBEN 190GR

Réglement UE 1169/2011	
Nom du contact	Kaasmakerij Passendale-N.V.Fromunion S.A.
Adresse du contact	Statiestraat 111-B-8980 Passendale - België-Belgique kaasmakerijpassendale@fromunion.com
Dénomination de vente	fr : Fromage belge, doux & moelleux PATE MI-DURE nl : Belgische kaas, zacht & smeug HALFHARDE KAAS
Liste des ingrédients	nl : Gepasteuriseerde KOEMELK, zout, melkzuurfermenten, microbiëel stremsel, natuurlijke kleurstof: annatto norbixin, vetgehalte 29g per 100g kaas (50+). Natuurlijk eetbare korst. Geproduceerd in een bedrijf waar koe-en geitenmelk verwerkt wordt. fr : LAIT de vache pasteurisé, sel, ferments lactiques, coagulant microbien, colorant naturel:rocou norbixin, 29g de matière grasse dans 100g de fromage (50+). Croûte naturelle comestible. Fabriqué dans un atelier utilisant du lait de vache et du lait de chèvre.
Allergènes	fr : lait nl : melk
Conditions particulières de conservation	fr : A conserver au frais (max7°C). nl : Koel bewaren (max 7°C).
Conditions d'utilisation	fr : Na opening beperkt houdbaar. nl : A consommer rapidement après ouverture.
Contenu net unité consommateur	0.190 Kg
Mode d'emploi	fr : A consommer rapidement après ouverture. nl : Na opening beperkt houdbaar.
Nombre de portions exact	5
Mentions obligatoires complémentaires	fr : Conditionné sous atmosphère protectrice. Riche en protéines Riche en calcium Naturellement sans lactose Végétarien Vaches nourries sans OGM* *Inérieur à 0,9% nl : Verpakt onder beschermende atmosfeer. Van nature lactosevrij Rijk aan eiwitten Rijk aan calcium Vegetarisch Koeien gevoederd zonder GMO* * minder dan 0,9%
Message marketing	fr : Passendale, est un fromage belge, élaboré de manière traditionnelle selon sa recette originale. Chaque fromage bénéficie du savoir faire de nos maîtres fromagers. Son goût unique, sa texture moelleuse et ses petits trous sont obtenus grâce à un affinage naturel. nl : Passendale, is een Belgische kaas, traditioneel bereid volgens origineel recept. Elke Passendale bol wordt met de nodige zorg en vakkundigheid vervaardigd onder het wakend oog van onze kaasmeesters. Hieraan dankt Passendale zijn unieke smaak, smeuge textuur en fijne gaatjes.
Service consommateur	Kaasmakerij Passendale-N.V.Fromunion S.A. Statiestraat, 111 - B 8980 Passendale België Belgique Email : kaasmakerijpassendale@fromunion.com Site web : www.ilovecheese.be

Valeurs nutritionnelles moyennes (% des apports quotidiens recommandés)

EA-PASSENDALE CLASSIC TR.190G-20275100-5410942104158 1 - 31 juil. 2017	SPECIFICATION PRODUIT	Confidentiel Edité le 3 mars 2021
---	--------------------------	--------------------------------------

Règlement UE 1169/2011	Pour 100 g	Pour 38 g (portion 38g ls partie 38g ls)
Energie en KJ	1464	556
Energie en Kcal	353	135
Matières grasses g	29.0	11.0
dont acides gras saturés g	20.0	8.0
Glucides g	0.0	0.0
dont sucres g	0.0	0.0
Protéines g	23.0	9.0
Sel g	1.50	0.60

Informations sur les substances à caractère allergisant	
Du lait et/ou des produits laitiers (incluant le lactose)	Contient
Des céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, Kamut ou leur souche hybridée) et produit à base de ces céréales.	Exempt
Des crustacés et produits à base de crustacés	Exempt
Des poissons et produits à base de poisson	Exempt
Des oeufs et produits à base d'oeuf	Exempt
Des arachides et produits à base d'arachide	Exempt
Du soja et produits à base de soja	Exempt
Des fruits à coque (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia et noix du Queensland) et produits à base de ces fruits.	Exempt
Du céleri et produits à base de céleri	Exempt
De la moutarde et produits à base de moutarde	Exempt
Des graines de Sésame et produits à base de graines de Sésame	Exempt
De l'anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/l exprimées en SO2	Exempt
Du lupin et produits à base de lupin	Exempt
Des mollusques et produits à base de mollusque	Exempt

Site de production	
Nom	FROMUNION
Adresse	STATIESTRAAT 111 8980 PASSEDALE
Téléphone - Fax	0032/51788080 - 0032/51788099
Numéro d'agrément - enregistrement du site de production	BE K425 EG

Le produit n'est pas étiquetable OGM au sens des règlements 1829/2003/CE et 1830/2003/CE

Produit non irradié

Agriculture biologique	
Certification bio	Non biologique

Autres sigles	
Sigles	Eco-emballage

Autres certifications	
IFS	FABRICATION - AFFINAGE ET TRANCHAGE DE FROMAGE à PATE MOLLE ET PATE MI-DURE
ACS	FABRICATION - AFFINAGE ET TRANCHAGE DE FROMAGE à PATE MOLLE ET PATE MI-DURE

EA-PASSENDALE CLASSIC TR.190G-20275100-5410942104158 1 - 31 juil. 2017	SPECIFICATION PRODUIT	Confidentiel Edité le 3 mars 2021
---	--------------------------	--------------------------------------

Critères microbiologiques réglementaires

Règlement UE 2073/2005 modifié par le règlement UE 1441/2007

Critères de sécurité des denrées alimentaires

Tout dépassement des valeurs limites pour ces critères entraîne une exclusion de la consommation humaine avec non mise et/ou retrait éventuel du marché.

	Critère	Seuil limite	Nombre d'échantillons	Nombre maximum d'échantillons défectueux	Observations
Listeria monocytogenes	absence dans 25g	absence dans 25g	5	0	ISO 12290-1 (1996)

Critères d'hygiène des procédés

Le dépassement des valeurs limites doit entraîner un plan d'actions correctives.

	Critère	Seuil limite	Nombre d'échantillons	Nombre maximum d'échantillons défectueux	Observations
Escherichia coli	100	1000	5	2	ISO 16649-2:2001
Coliformes totaux	10000	100000			ISO 4832
Staphylocoques à coagulase positive	100	1000			ISO 6888-3:2003

Une démarche HACCP est en place dans l'entreprise

L'ensemble du personnel a été formé et respecte les bonnes pratiques d'hygiène en vigueur dans la profession

EA-PASSENDALE CLASSIC TR.190G-20275100-5410942104158 1 - 31 juil. 2017	SPECIFICATION PRODUIT	Confidentiel Edité le 3 mars 2021
---	--------------------------	--------------------------------------

Informations logistiques			
	Unité consommateur	Colis	Palette
GTIN	5410942104158	05410942104165	05410942104172
Plan de palettisation			26 colis x 6 couches
Nombre de colis			156
Nombre d'UC		8	1248
Dimensions (p x l x h)	20 x 135 x 220 mm	232 x 144 x 182 mm	1200 x 800 x 1242 mm
Volume		0.006 m3	1.192 m3
Poids net	0.190 Kg	1.520 Kg	237.120 Kg
Poids variable		Non	
Poids brut	0.208 Kg	1.755 Kg	300.771 Kg
Tare	0.018 Kg	0.235 Kg	63.651 Kg
Matériaux de conditionnement	Pot / Barquette Non spécifié : 9.9 g Opércule Non spécifié : 3.5 g Etiquette Papier : 0.9 g Autre Papier : 3.2 g	Présentoir Carton : 93.0 g Autre Non spécifié : 0.8 g Autre Papier : 1.0 g	Bois : 25000.0 g Autre : 90.0 g Autre : 2.0 g Carton : 370.0 g
Support palette			Palette ISO 1 - EURO 1/1
Expression de la durée de vie	jj/mm/aa	jj/mm/aa	
Expression du numéro de lot	DLUO + heure de tranchage	P AA BBB E CCC	
Type de date d'expiration marquée	Date de Durabilité Minimale (DDM)		
Température de stockage	Entre 0°C et 7°C		
Code douanier	0406909290		
Code interne	20275100	20275101	20275102
Libellé facture	PASSENDALE CLASSIC TR.190G	PASSENDALE CLASSIC TR.190Gx8	PASSENDALE CLASSIC TR.190Gx8
Durée de vie minimum garantie à la livraison			