

EA-BRIE NEUT CEL BNL3,1KG-20042100-3176582004211 1 - 17-nov-2014	Productspecificatie	Vertrouwelijk Uitgegeven op 20-feb-2024
---	---------------------	--

BRIE NEUTRE CELLO BENELUX 3,1KG
NEUTRAL BRIE CELLO BENELUX 3,1KG
NEUTRAAL BRIE CELLO BENELUX 3,1KG

Etiketinformatie (EU 1169/2011)	
Contact naam	SAVENCIA FROMAGE & DAIRY BENELUX
Contact adres	Avenue de la couronne 6 Kroonlaan 6 B - 1050 Bruxelles – Brussel BELGIQUE
Verkoopsbenaming	fr : Brie au lait pasteurisé. nl : Brie, franse kaas van gepasteuriseerde koemelk.
Ingrediëntenlijst	
Allergeneninformatie	fr : lait nl : melk en : milk
Specifieke bewaarvoorschriften	fr : Conserver au frais entre +4°C et +8°C nl : Koel bewaren tussen +4°C en +8°C
Netto inhoud	3.100 Kg
Marketingboodschap	fr : Fabriqué à partir de lait de vache, ce brie savoureux a une texture crémeuse et fondante. nl : Deze smaakvolle brie wordt gemaakt van koemelk en heeft een smeuïge textuur.
Klantenservice	CF&R CS 80085 - 14503 VIRE CEDEX - France

Voedingswaarden(% referentie inname)

Etiketinformatie (EU 1169/2011)	Per 100 g
Energie in kJ	1453
Energie in Kcal	351
Vetgehalte g	31
waarvan verzadigde vetzuren g	22
Koolhydraten g	1
waarvan suikers g	< 0.5
Eiwitten g	17
Zout g	1.4

Typisch organoleptisch profiel	
Uitwendig visueel aspect	fr : Faces planes et régulières.Couverture blanche.
Inwendig visueel aspect	fr : pâte ivoire
Geur	fr : caractéristique des croûtes fleuries(champignon)
Textuur	fr : Fondante et moelleuse
Smaak	fr : Franc et doux.
Physico-chemische criteria (Indicatieve richtwaarden bij verpakking)	
Vetgehalte op de droge stof (minimum %) :	60.0
Vetgehalte absoluut (gemiddelde %) :	31.0

EA-BRIE NEUT CEL BNL3,1KG-20042100-3176582004211 1 - 17-nov-2014	Productspecificatie	Vertrouwelijk Uitgegeven op 20-feb-2024
---	---------------------	--

Allergeneninformatie	
Melk en/of melkbestanddelen	Bevat
Glutenbevattende granen (tarwe, rogge, gerst, haver, spelt, Kamut of een hybridestam) en producten op basis van granen	Vrij van
Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren	Vrij van
Vis en producten op basis van vis	Vrij van
Ei en producten op basis van eieren	Vrij van
Arachide en producten op basis van arachide	Vrij van
Soja en producten op basis van soja	Vrij van
Schaalvruchten en noten (amandelen, hazelnoten, walnoten,cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten en macademianoten) en producten op basis van deze vruchten	Vrij van
Selder en producten op basis van selder	Vrij van
Mosterd en producten op basis van mosterd	Vrij van
Sesamzaden en producten op basis van sesamzouden	Vrij van
Zwavedioxide en sulfieten, meer dan 10mg/kg of 10 mg/l, uitgedrukt als SO22	Vrij van
Lupines en producten op basis van lupines	Vrij van
Weekdieren en producten op basis van weekdieren	Vrij van

Productielocatie	
Naam	CFR SCA
Adres	Route de Saint Benoît BP33 55210 VIGNEULLES LES HATTONCHATEL
Telefoon - Fax	03-29-91-42-66 - 03-29-89-36-60
Erkenningsnummer	FR 55 551 001 CE

Het product moet niet als GMO geëtiketteerd worden volgens verordening 1829/2003/EG en 1830/2003/EG

Artikel niet doorstraald

Biologische landbouw	
Biologische certificering	Non-organic

EA-BRIE NEUT CEL BNL3,1KG-20042100-3176582004211 1 - 17-nov-2014	Productspecificatie	Vertrouwelijk Uitgegeven op 20-feb-2024
---	---------------------	--

Wettelijke microbiologische criteria

Verordening 2073/2005/EG gewijzigd bij Verordening 1441/2007/EG

Voedselveiligheidscriteria

Iedere overschrijding van de limietwaarden voor deze criteria betekent een uitsluiting voor menselijke consumptie (niet op de markt brengen en/of terugroepen).

	Criterium	Limieten	Staalname	Maximum aantal met gebreken	Opmerkingen
Listeria monocytogenes	Absence dans 25 g	Absence dans 25 g	5		sortie usine
Enterotoxines staphylococciques	Pas de détection dans 25 g	Pas de détection dans 25 g	5		sortie usine

Hygienecriteria van de procédés

De overschrijding van de limietwaardes impliceert het opstellen van correctieve maatregelen.

	Criterium	Limieten	Staalname	Maximum aantal met gebreken	Opmerkingen
Escherichia coli	100 ufc/g	1000 ufc/g	5	2	-
Staphylocoques à coagulase positive	100 ufc/g	1000 ufc/g	5	2	Déclenche la recherche d'entérotoxines si > 100000 ufc/g

Een HACCP-plan is uitgewerkt en van toepassing in het bedrijf
Het geheel van het personeel is opgeleid en respecteert de sectorieel geldende goede hygiënische praktijken.

Logistieke informatie			
	Consumenteneenheid	Collis	Pallet
GTIN	3176582004211	93176580421013	63176580421029
Plan palletiseren			6 kartons x 28 lagen
Aantal colli			168
Consumenteneenheden		1	168
Afmetingen (D x B x H)	340 x 340 x 40 mm	368 x 368 x 54 mm	1200 x 800 x 1662 mm
Volume		m3	m3
Netto gewicht	3.100 Kg	3.100 Kg	520.800 Kg
Variabel gewicht	Ja		
Bruto gewicht	3.133 Kg	3.323 Kg	583.264 Kg
Tarra	0.033 Kg	0.223 Kg	62.464 Kg
Gebruikte verpakkingsmaterialen	Complexe Papier : 33.0 g	Colis Carton : 190.0 g	Bois : 25000.0 g
Pallet support type			Palette ISO 1 - EURO 1/1
Houdbaarheidsweergave	jj/mm/aa	jj/mm/aa	
Lotnummerweergave	quantieme d'emballage + N° interne	EAN 128	
Type vervaldatum die staat vermeld	THT-datum		
Opslagtemperatuur	Tussen 4°C en 8°C		
Douanecode	0406908400		
Interne code leverancier	20042100	20042101	20042102
Factuur naam	BRIE NEUT CEL BNL3,1KG	BRIE NEUT CEL BNL3,1KG X1	BRIE NEUT CEL BNL3,1KG X1X168
Gegarandeerde houdbaarheid bij levering			