

	Date édition : 29 Mars 2013	
	Page : 1/4	
PRODUCT SPECIFICATION		

Réf Vache Bleue : 905343 Emmental râpé VB 1000 g
--

1. INFO FOURNISSEUR/LEVERANCIER

<i>Fournisseur/Leverancier</i>	VACHE BLEUE			
<i>Adresse/Adres</i>	Grand Route, 552			
	1428 LILLOIS WITTERZEE			
	Belgique			
<i>Téléphone/Telefoon</i>		+32 (0)67/89.49.40		
<i>Contact qualité/contact kwaliteitsverantwoordelijke</i>	Nom/naam	Justine Vanhove		
	Tél.	+32 (0)67/89.49.33	<i>Fax</i>	+32 (0)67/89.49.83
	E-mail	justine.vanhove@vachebleue.com		
<i>Contact de ventes/contact commercieel verantwoordelijke</i>	Nom/naam	Jef Leysen		
	Tél.	+32.67.89.49.51		
	E-mail	jef.leysen@vachebleue.com		
<i>Adresse site de production/adres productiesite</i>		Grand Route, 552 1428 LILLOIS WITTERZEE Belgique		
<i>EEC numéro d'autorisation EEG goedkeuringsnummer</i>		BE CO-003 EC		

2. PRODUIT/PRODUCT

<i>Type de fromage/Type kaas</i>	
<i>Poids/Gewicht</i>	Net 1000 g O Variable/variabel



PRODUCT SPECIFICATION

3. INGREDIENTS/INGREDIËNTEN

Composant/Componenten	%	Remarque/opmerking
Emmental	98%	
<i>Lait pasteurisé de vache/gepasteuriseerde koemelk</i>		
<i>Sel/zout</i>		
<i>Ferments lactiques/melkfermenten</i>		
<i>Coagulant microbien/microbiële enzymen</i>		
Amidon de pomme de terre/aardappelzetmeel	2%	

4. COMPOSITION NUTRITIONNELLE/NUTRITIONELE SAMENSTELLING

	En moyenne par 100 g. de produit Gemiddelde per 100 g product			
<i>Valeur énergétique/Energie</i>	1572	kJ	378	kcal
<i>Graisses/Vetten</i>	28			g
<i>Dont acides gras saturés/Waarvan verzadigde vetzuren</i>	19			g
<i>Hydrates de carbone des glucides/koolhydraten</i>	1.8			g
<i>Dont sucres/waarvan suikers</i>	0			g
<i>Protéines /Eiwitten</i>	28			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 ionistatie 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: 19/02/2024