

PRODUCT SPECIFICATIE Père Lejeune

1. PRODUCT IDENTIFICATIE

Artikelnummer producent	
Artikelnummer klant	1374
Merk	
Commerciële verkoopsbenaming	Gorgonzola mascarpone lgor ±1,2kg
Wettelijke verkoopsbenaming (Nl)	Gorgonzola mascarpone lgor ±1,2kg
Wettelijke verkoopsbenaming (Fr)	Gorgonzola mascarpone lgor ±1,2kg
Wettelijke verkoopsbenaming (D)	
Wettelijke verkoopsbenaming (Eng)	
Product beschrijving (Nl)	
Product beschrijving (Fr)	
Product beschrijving (D)	
Product beschrijving (Eng)	
Gedeclareerd gewicht of volume	1,2 Kg
Intrastat	Code 04064050
	Land van geboorte gehouden
	land van slachten verwerking
Verkocht per variable gewicht	Ja
Product met opgietsvloeistof	
Alcoholvolumegehalte (%)	
EAN-code(s)	GTIN13 0
	GTIN14 0

2. IDENTITEIT

2.1 PRODUCENT/VERPAKKER

		Productieplaats	Verpakkingsplaats
			(indien verschillend van productieplaats)
Naam			
Adres	Straat + nr		
	Post code + plaats		
	Land		
Tél			
Fax			
Email			
Erkennings/Registratienummer			
Product-certificatie (BRC, IFS,...)	Ja / Nee		
	Soort + Scoop		
	Certificatieorganisme		
	Geldig tot (datum)		
Systeem-certificatie (ISO, HACCP, ..)	Ja / Nee		
	Soort + Scoop		
	Certificatieorganisme		
	Geldig tot (datum)		
Andere certificaten	Ja / Nee		
	Soort + Scoop		
	Certificatieorganisme		
	Geldig tot (datum)		

2.2 LEVERANCIER

Naam		Père Lejeune SA	
Adres	Straat + nr	Parc artisanal de Blegny 15	
	Post code + plaats	4671 Barchon	
	Land	Belgique	
Tel		04/387.91.50	
Fax		04/387.91.59	
Email		info.pl@pere-lejeune.be	
Web Site			
Erkennings/Registratienummer		KF254	
Product-certificatie (BRC, IFS,...)	Ja / Nee		
	Soort + Scoop	ISO22000	
	Certificatieorganisme	SGS	
	Geldig tot (datum)	mai-15	
Systeem-certificatie (ISO, HACCP, ..)	Ja / Nee		
	Soort + Scoop	SAC certifié	
	Certificatieorganisme		
	Geldig tot (datum)		
Andere certificaten	Ja / Nee		
	Soort + Scoop		

PRODUCT SPECIFICATIE Père Lejeune

	Certificatieorganisme		
	Geldig tot (datum)		

2.3 CONTACTPERSONEN

Commercieel		Kwaliteit	
Naam	Royen Daniel	Naam	Fabrice Radermecker
Functie	Key Account	Functie	Responsable Qualité
Tel	0496/58.65.22	Tel	0496/58.65.36
Fax	04/387.91.59	Fax	04/387.91.62
E-mail	daniel.royen@pere-lejeune.be	E-mail	fabrice.radermecker@pere-lejeune.be
Logistiek		Emergency contact	
Naam	Fabrice Radermecker	Naam	Wilkin Roland
Functie	Responsable Qualité	Functie	Directeur Général
Tel	0496/58.65.36	Tel	0496/58.65.23
Fax	04/387.91.62	Fax	04/387.91.59
E-mail	fabrice.radermecker@pere-lejeune.be	E-mail	info.pl@pere-lejeune.be

3.2. INGREDIËNTENLIJST (declaratie op de verpakking volgens geldende EG 1169/2011 richtlijn)

Nederlands	mascarpone (MELK room, zuurteregelaar: citroenzuur) 60% gorgonzola (MELK, stremsel, zout) 40%
Frans	mascarpone (crème de LAIT, correcteur d'acidité : acide citrique) 60% gorgonzola (LAIT, présure, sel) 40%
Duits	

3.3 BIJKOMENDE VERMELDINGEN OP DE VERPAKKING

	Ja/Nee
"Verpakt onder beschermende atmosfeer"	Nee
"met zoetstof(fen)"; vermelding bij de wettelijke verkoopbenaming	
"met suiker(s) en zoetstof(fen)"; vermelding bij de wettelijke verkoopbenaming	
"bevat een bron van fenylalanine"	
"overmatig gebruik kan een laxerend effect hebben"	

3.4 ANDERE (WETTELIJK VERPLICHTE) VERMELDINGEN

3.5 GGO'S EN INGREDIËNTEN AFKOMSTIG VAN DE GGO'S (volgens verordening (EG) 1839/2003 1830/2003)

De producent garandeert dat het product geen ingrediënten bevat die onderworpen zijn aan de verplichte etikettering volgens de verordening (EG) 1830/2003	Ja / Nee	Ja
---	----------	----

3.6 Voorwerpen in contact met een levensmiddel (volgens verordening (EG) n°s 1935/2004)

De producent garandeert dat het produkt voldoet aan Verordening (EG) n° 1935/2004 inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddel in contact te komen :	Ja/Nee/Nvt?	
---	-------------	--

4. LIJST van ALLERGENEN en VOEDINGSINTOLERANTIES

4.1 Verplicht te etiketteren ingrediënten en hun afgeleiden (volgens Richtlijn 2000/13/EG)

Nederlands	
Frans	

EETBAAR DARM :

5. INGREDIËNTEN ONDERWORPEN AAN BESTRALING

De producent garandeert dat het product geen ingrediënt(en) bevat dat (die) onderworpen werden aan bestraling	Ja / Nee	Nee
---	----------	-----

PRODUCT SPECIFICATIE Père Lejeune

INDIEN NEEN, betrokken bestraald(e) ingrediënt(en)				
6 VOEDINGSWAARDEN (volgende Richtlijn 90/496/EEG)				
Per 100 g of ml, zoals gedeclareerd	100	g		
Per portie (optioneel)	Portiegrootte van:			
6.1 Voedingswaarden	Eenheid	Product zoals verkocht		
		gemiddeld per 100 g/ml	gemiddeld per portie (optioneel)	Door analyse (A) of berekening (B)
Energetische waarden	in kJ	1.630		
	in kcal	395		
matières grasses	in gram	38		
dont acides gras saturés	in gram	26		
glucides	in gram	1		
dont sucres	in gram	1		
protéines	in gram	12		
sel	in gram	1		
fibres	in gram			
7. SPECIFIEKE BEWAAROMSTANDIGHEDEN				
7.1. HOUBBAARHEID	Eenheid	Minimum	Optimaal	Maximum
Houdbaarheid na productie (verpakken)	Dagen			
Houdbaarheid bij levering	Dagen			
Temperatuur bij aankomst	°C			
Temperatuur van bewaren	°C	2		4
Relatief vochtgehalte bij bewaren	% RH			
Samenstelling van de beschermde atmosfeer	Gassen en hun verhouding			
Houdbaarheid na openen	Dagen			
Bewaaromstandigheden na openen	<4°C			
7.2 Aanduiding van de houdbaarheid				
Houdbaarheidsaanduiding als	Datum van minimale houdbaarheid = "ten minste houdbar tot (einde..)"			
	Datum van uiterste consumptie = "te gebruiken voor"			Ja
Houdbaarheidsaanduiding d.m.v.	Dag Ja	Maand Ja	Jaar Ja	Voorbeeld
Houdbaarheidsaanduiding op	Elke portie			
	De verkoopseenheid			
	De omverpakking			
Manier van aanbrengen	Inktjet			
	Etiket			
	Laser			
	Andere			
Houden van referentiestalen	Bemonsterings frequentie :			
7.3 Aanduiding van de partij (lot)				
Lotaanduiding d.m.v.	door middel van de houdbaarheidsdatum (minimum dag & maand)			Nee
	op een andere manier			Ja
Lotaanduiding op	Elke portie			
	De verkoopseenheid			
	De omverpakking			
Manier van aanbrengen	Inktjet			
	Etiket			
	Laser			
	Andere			
8. PRODUCTKENMERKEN				
8.1 Organoleptische kenmerken (desgevallend na bereiden (zie punt 9))				
Uitzicht/Beschrijving				
Smaak				
Geur				
Textuur				
Kleur				
Eventuele andere kenmerken				
Evolutie tijdens houdbaarheid				
8.2 Descriptie				
8.3 Fysico-chemische kenmerken bij levering (enkel relevante parameters invullen)				
Parameter	Minimum	Typische waarde	Maximum	Controlemethode
Zoals bijvoorbeeld				

PRODUCT SPECIFICATIE Père Lejeune

Wateractiviteit (aw-waarde)				
pH-waarde				
Vochtgehalte				
Droge stof gehalte				
Vetgehalte				
Eiwitgehalte				
Brix				
Dichtheid				
Andere kenmerken?				

8.4 Microbiologische kenmerken (enkel relevante micro-organismen invullen)

Micro-organisme	Af fabriek		Einde houdbaarheid		Referentiemethode
	waarde	Waarde	waarde	Waarde	
Zoals bijvoorbeeld					
Aëroob mesofiel kiemgetal					
Melkzuurbacteriën					
Enterobacteriën		ABS		ABS	CFU/g
Coliformen					
Fecale Coliformen		<10		1000	CFU/g
Staphylococcus aureus		<10		1000	CFU/g
Fecale Streptococci					
Salmonellae spp.					
Listeria monocytogenes		ABS/25G		ABS/25G	CFU/g
Sulfiet-reducerende anëroben					
Gisten					
Schimmels					
Andere micro-organismen ?					

9. GEBRUIKSAANWIJZING / METHODE VAN BEREIDEN

--

10. VERPAKKING / LOGISTIEKE KENMERKEN

	barcode	Aantal CE	L (cm)	B (cm)	H (cm)	Bruto (kg)	Netto (kg)	Netto min (kg)	Netto max (kg)	Uitgelegd gewicht (kg)
Karton										
	Type karton?									
Indien andere?										
Pallet										
	Type pallet ?									
Aantal	lagen / pallet									
	kartons / laag									
	CE / karton									

dimension du produit

longueur:	0	cm	largeur:	0	cm	hauteur:	0	cm		
-----------	---	----	----------	---	----	----------	---	----	--	--

13. GOEDKEURING LEVERANCIER

Naam & Functie	
Datum	
Les informations sont collectées auprès des fabricants et sous leur entière responsabilité	
Deze informatie zijn verzameld bij de fabricanten en onder hun eigen verantwoordelijkheid	