Spécification du produit fini V2 - MOZZARELLA PIZZAIOLO RAPE CONE, e2kgx6, KB

(Version 2, approuvé le 19/12/2022)

1. Données de l'entreprise

Nom de l'entreprise	KAASBRIK N.V.
Adresse	Industriepark 1216
Lieu	3545 Halen
Pays	Belgique
Téléphone	+32 13 35 59 80
Fax	+32 13 44 42 77
E-mail	info@kaasbrik.com
Numéro d'agrément	BE CO367 EG
Numéro TVA	BE0423910091
IBAN	BE90 4550 0631 3132
BIC	KREDBEBB

2. Informations générales du produit

Nom du produit	MOZZARELLA PIZZAIOLO RAPEE, e2kgx6, KB
Référence de produit	00514
Code EAN emballage primaire	5400317200301
Code EAN emballage secondaire	15400317200308
Numéro Intrastat	04062000

3. Description du produit

Description du produit Mozzarella, râpée. Idéal sur une pizza ou dans d'autres spécialités italiennes.

4. Ingrédients

Ingrédients: **lait** (UE)pasteurisé, sel, présure, ferments lactiques; anti-agglomérant: amidon.

Origine du lait	Vache
Origine de la présure	Microbienne
Traitement du lait	Pasteurisation

5. Déclaration nutritionnelle

Spécification du produit fini V2 - MOZZARELLA PIZZAIOLO RAPE CONE, e2kgx6, KB

(Version 2, approuvé le 19/12/2022)

En conformité avec Règlement (UE) No 1169/2011 et amendements du Parlement Européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, modifiant les règlements (CE) no 1924/2006 et (CE) no 1925/2006 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant la directive 87/250/CEE de la Commission, la directive 90/496/CEE du Conseil, la directive 1999/10/CE de la Commission, la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil, les directives 2002/67/CE et 2008/5/CE de la Commission et le règlement (CE) no 608/2004 de la Commission.

Valeurs nutritionnelles:

Valeur énergétique (/100g)	
kiloJoule	1249 kJ
kilocalories	300 kcal
matières grasses	21 g
dont acides gras saturés	15 g
glucides	2 g
dont sucres	<1 g
protéines	25 g
sel	1,2 g

Les valeurs sont des moyennes calculées, qui peuvent différer en raison de la variation naturelle des matières premières utilisées.

6. Caractéristiques chimiques

Matière sèche (%)	51
Matière grasse dans l'extrait sec (%)	40

Les valeurs sont des moyennes calculées, qui peuvent différer en raison de la variation naturelle des matières premières utilisées.

7. Caractéristiques microbiologiques

Conformément au Règlement (CE) Nr. 2073/2005 et amendements DE LA COMMISSION du 15 Novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires. Les tests microbiologiques sont effectués par un laboratoire externe accrédité par le certificat d'accréditation BELAC nr° 086-TEST.

	Critères production	Critères fin DLC
Levures	< 10000 (cfu/g)	< 100000 (cfu/g)
Moisissures	< 100 (cfu/g)	< 1000 (cfu/g)
Salmonella	absent	absent

Listeria Monocytogenes	absent	afwezig/absent
Staphylococcus Aureus	< 100 (cfu/g)	< 1000 (cfu/g)
E. Coli	< 10 (cfu/g)	< 1000 (cfu/g)

8. Déclaration de non OGM et ionisation

En conformité avec : Règlement (CE) No 1830/2003 et amendements du Parlement Européen et du Conseil du 22 septembre 2003 concernant la traçabilité et l'étiquetage des organismes génétiquement modifiés et la traçabilité des produits destinés à l'alimentation humaine ou animale produits à partir d'organismes génétiquement modifiés et modifiant la directive 2001/18/CE. Règlement (CE) No 1829/2003 et amendements du Parlement Européen et du Conseil du 22 septembre 2003 concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés. Directive 1999/02/CE et amendements du Parlement Européen et du Conseil du 22 février 1999 relative au rapprochement des législations des États membres sur les denrées et ingrédients alimentaires traités par ionisation. Directive 1999/03/CE et amendements du Parlement Européen et du Conseil du 22 février 1999 établissant une liste communautaire de denrées et ingrédients alimentaires traités par ionisation.

Est-ce que le produit est fabriqué avec la technologie OGM? N

Le produit est irradié ou composé d'ingrédients irradiés? N

9. Allergènes

En conformité avec Règlement (UE) No 1169/2011 et amendements du Parlement Européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, modifiant les règlements (CE) no 1924/2006 et (CE) no 1925/2006 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant la directive 87/250/CEE de la Commission, la directive 90/496/CEE du Conseil, la directive 1999/10/CE de la Commission, la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil, les directives 2002/67/CE et 2008/5/CE de la Commission et le règlement (CE) no 608/2004 de la Commission.

Liste des allergènes

Allergène	Dans le produit	Contamination croisée sur la ligne de production	Contamination croisée dans l'entreprise
Céréales contenant du gluten	Absent	Absent	Absent
- Blé	Absent	Absent	Absent
- Seigle	Absent	Absent	Absent
- Orge	Absent	Absent	Absent
- Avoine	Absent	Absent	Absent
Crustacés	Absent	Absent	Absent
Oeufs	Absent	Absent	Absent
Poissons	Absent	Absent	Absent

Arachides	Absent	Absent	Absent
Soja	Absent	Absent	Absent
Lait (y compris lactose)	**Présent**	**Présent**	**Présent**
Fruits à coque	Absent	Absent	Absent
- Amandes	Absent	Absent	Absent
- Noisettes	Absent	Absent	Absent
- Noyer	Absent	Absent	Absent
- Anacardier	Absent	Absent	Absent
- Pacane	Absent	Absent	Absent
- Noix du brésil	Absent	Absent	Absent
- Pistache	Absent	Absent	Absent
- Macadamia	Absent	Absent	Absent
Céleri	Absent	Absent	Absent
Moutarde	Absent	Absent	Absent
Sésame	Absent	Absent	Absent
Le dioxyde de soufre et sulfite > 10mg/l ou mg/kg	Absent	Absent	Absent
Lupin	Absent	Absent	Absent
Mollusques	Absent	Absent	Absent

10. Contaminants

En conformité avec Règlement (CE) Nr. 1881/2006 et amendements de la Commission du 19 Décembre 2006 fixant les teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires. Règlement (CEE) no 37/2010 de la Commission du 22 décembre 2009 et amendements relatif aux substances pharmacologiquement actives et à leur classification en ce qui concerne les limites maximales de résidus dans les aliments d'origine animale. Règlement (CE) nr. 396/2005 du Parlement européen et du Conseil du 23 Février 2005 et amendements concernant les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux d'origine végétale et animale et modifiant la directive 91/414/CEE du Conseil.

11. Le stockage des produits

Conditions de conservation Conserver au frais 0-7°C

Date limite de consommation après production 70 jours

12. Conditionnement

Spécification du produit fini V2 - MOZZARELLA PIZZAIOLO RAPE CONE, e2kgx6, KB

(Version 2, approuvé le 19/12/2022)

En conformité avec : Règlement (CE) n° 1935/2004 du Parlement européen et du Conseil du 27 octobre 2004 et amendements concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires et abrogeant les directives 80/590/CEE et 89/109/CEE. Le Règlement (UE) no 10/2011 et amendements de la Commission du 14 janvier 2011 et Règlement 1935/2004 concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires. Le Règlement (CE) no 2023/2006 de la Commission du 22 décembre 2006 et amendements relatif aux bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires. La directive 76/211/CEE et amendements du Conseil du 20 Janvier 1976 concernant le rapprochement des législations des États membres relatives au préconditionnement en masse ou en volume de certains produits en préemballages.

12.1 Emballage primaire

Caractéristiques de conditionnement	conditionné sous atmosphère protectrice (CO2 / N2)
Type de matériau de l'emballage primaire	Film BOPA-PE
Dimensions de l'emballage (l x l x h) (cm)	+- 39 x 25 x 8
Poids net (kg)	2
Poids brut (kg)	+- 2,014

12.2 Emballage secondaire

Type de matériau de l'emballage secondaire	Carton
Dimensions de l'emballage secondaire (l x l x h) (cm)	+- 39,0 x 29,0 x 23,0
Poids net (kg)	12
Poids brut (kg)	+- 12,680
Nombre de colis primaires par emballage secondaire	6

12.3 Emballage tertiaire

Type de matériau de l'emballage tertiaire	Bois
Dimensions de palette (l x l x h) (cm)	+- 120 x 80 x 209
Poids net (kg)	768
Poids brut (kg)	+- 833,770
Nombre de colis secondaires par palette	64
Nombre de couches par palette	8
Nombre de colis secondaires par couche	8

13. Assurance qualité et traçabilité

Spécification du produit fini V2 - MOZZARELLA PIZZAIOLO RAPE CONE, e2kgx6, KB

(Version 2, approuvé le 19/12/2022)

Les produits sont fabriqués sous le système qualité (HACCP), en conformité avec Règlement 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 et amendements relatif à l'hygiène des denrées alimentaires, Règlement 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 et amendements fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale, et l'arrêté royal du 13/07/2014 et amendements sur l'hygiène générale des denrées alimentaires. Kaasbrik travaille en conformité avec l'arrêté royal du 14/11/2003 et amendements sur l'autocontrôle, le rapports et la traçabilité et en conformité avec la directive 2011/91/UE du Parlement européen et du Conseil du 13/12/2011 relative aux mentions ou marques permettant d'identifier le lot auquel appartient une denrée alimentaire. Pendant la production tous nos produits finis sont effectuées du détection de métaux.

Construction du numéro de lot	Code unique numérique (XXXXX) par orde de production + heure
L'indication de la date limite de consommation	JJ/MM/AAAA