

# Spécification du produit fini - MOZZARELLA PIZZAIOLO RAPEE, e2kgx6, KB

(version 3)



## 1. Données de l'entreprise

Nom de l'entreprise	KAASBRIK N.V.
Ligne d'adresse 1	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 au dans d'autres spécialités italiennes.
------------------------	---

## 4. Ingrédients (par ordre décroissant de poids)

Ingrédients: lait pasteurisé, sel, présure, ferments lactiques, anti-agglomérant: amidon

Origine du lait	Vache
Traitement du lait	Pasteurisation

## 5. Déclaration nutritionnelle

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.

### Valeurs nutritionnelles:

Valeur énergétique (/100g)	
kiloJoule	1249 kJ
kilocalories	300 kcal
Nutriments (/100g)	
lipides	22 g
dont acides gras saturés	15 g
glucides	1,4 g
dont sucres	0 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

Humidité (%)	45 - 50
--------------	---------

**Matière grasses dans la matière sèche (%)** 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.

	<u>Critères production</u>	<u>Critères fin DLC</u>
<u>Levures</u>	< 10000 (cfu/g)	< 100000 (cfu/g)
<u>Moisissures</u>	< 100 (cfu/g)	< 1000 (cfu/g)
<u>Salmonella</u>	Absent en 25g	Absent en 25g
<u>Listeria Monocytogenes</u>	Absent en 25g	Absent en 25g
<u>Staphylococcus Aureus</u>	< 100 (cfu/g)	< 1000 (cfu/g)
<u>E. Coli</u>	< 100 (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. 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 et modifiant la directive 2001/18/CE. 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.

### Liste des allergènes

<u>Allergène</u>	<u>Dans le produit</u>	<u>Sur la ligne de production</u>	<u>Dans l'entreprise</u>
Lait (y compris lactose)	Présent	Présent	Présent

## 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) nr. 2377/1990 et amendements du Conseil du 26 Juin 1990 relatif à une procédure communautaire pour la fixation des limites maximales de résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments d'origine animale. Règlement (CE) nr. 396/2005 et amendements du Parlement européen et du Conseil du 23 Février 2005 sur les teneurs maximales en résidus de pesticides dans les denrées alimentaires et aliments pour animaux d'origine végétale et animale et modifiant la directive 91/414/CE.

## 11. Le stockage des produits

Conditions de conservation Conserver au frais 0-7°C  
Date limite de consommation après production 57 jours

## 12. Conditionnement

En conformité avec : 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 282/2008 et amendements de la Commission du 27 mars 2008 relatif aux matériaux et aux objets en matière plastique recyclée destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires et modifiant le règlement. 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)	+ - 834,520
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

Les produits sont fabriqués sous le système qualité (HACCP), en conformité avec Règlement 852/2004 et 853/2004 et l'arrêté royal du 13/07/2014 et amendements sur l'hygiène générale des denrées alimentaires. 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

