

Description Produit DEBIC CREAM CHEESE 2X1,5KG

Actif le 27-11-23

Rédigé le 27-11-23

Spec./Rev.



Information générale - Identification du produit

Description du Produit

| | Description | Remarque |
|---|----------------------------------|----------|
| Marque déposée | Debic | |
| Description de l'article (comme fourni) | DEBIC CREAM CHEESE 2X1,5KG | |
| Article Description (short) | DEBIC CREAM CHEESE 2X1,5KG | |
| Appellation Légale | Spécialité fromagère, pasteurisé | |

Description du Code

| | Valeur | Remarque |
|----------------|--------|----------|
| Code Intrastat | | 04061000 |

Code barre

| | Type | Code | Étiquette mise en page |
|-------------|------|----------------|------------------------|
| EAN ARTICLE | | 5410488824718 | |
| EAN COLIS | | 5410488824725 | |
| EAN PALETTE | | 15410488824722 | Not Applicable |

Déclaration des Ingrédients

Déclaration Ingrédients (EU1169/2011)

FROMAGE blanc; sel; épaisseur:farine de graines de caroube

Description Produit DEBIC CREAM CHEESE 2X1,5KG

Actif le 27-11-23

Rédigé le 27-11-23

Spec./Rev.

**Information: Stockage / Distribution / Consommateur****Conditions Stockage**

| | But | Min | Max | UOM | Remarque |
|------------------------------|-----|-----|-----|-----|----------|
| Température Emballage Fermé | 4 | 2 | 7 | °C | |
| Température Emballage Ouvert | 4 | 2 | 7 | °C | |

Durée de Conservation

| | But | Période | Remarque |
|--|-----|---------|----------|
| Durée de Conservation Emballage Fermé | 120 | Jours | |
| Durée de Conservation Emballage Ouvert | 7 | Jours | |

Protective atmosphere

| | Oui | Non |
|---|--------------------------|-------------------------------------|
| Conditionné sous atmosphère protectrice | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |

Description Produit DEBIC CREAM CHEESE 2X1,5KG



Actif le 27-11-23

Rédigé le 27-11-23

Spec./Rev.

Paramètres Qualité - Paramètres chimiques

Valeurs Chimiques

| | But | Min | Max | UOM | Méthode | Remarque |
|-------------------------|------|------|------|-----|---------|-------------|
| Sel | 0,8 | 0,6 | 0,8 | % | | Titration |
| Matière Sèche | 32 | 29 | 35 | % | | DM analyser |
| Matière grasse laitière | 22,3 | 19,3 | 25,3 | % | | Foodscan |

Caractéristiques Chimiques

| | But | Min | Max | UOM | Méthode | Remarque |
|----|-----|-----|-----|-----|---------|----------|
| pH | 4,5 | 4,2 | 4,8 | | | pH meter |

| | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|

Paramètres Qualité - Paramètres Organoleptiques

Valeurs Organoleptiques

| | Description |
|-----------|----------------------------------|
| Apparence | tartinable, doux |
| Odeur | frais, laiteux, légèrement aigre |
| Saveur | frais, laiteux, légèrement aigre |
| Couleur | jaune crème |

Paramètres Qualité - Paramètres Microbiologiques

Paramètres Microbiologiques

| | n | c | m | M | UOM | Méthode | Remarque |
|------------------------------|---|---|-----|------|------|-----------|------------------------|
| Germes Totaux | | | 500 | 1000 | /g | ISO 4833 | monitoring |
| Enterobacteriaceae | 2 | 0 | 10 | 10 | /g | ISO 21528 | |
| Levures & Moisissures | | | 10 | 10 | /g | | ISO 21527 |
| Salmonelle | 5 | 0 | 0 | 0 | /25g | ISO 6579 | monitoring |
| Listeria monocytogenes | 5 | 0 | 0 | 0 | /25g | ISO 11290 | monitoring |
| Escherichia coli | | | 10 | 10 | /g | | monitoring (ISO 16649) |
| Staphylococcie Coagulase Pos | | | 10 | 10 | /g | ISO 6888 | monitoring |

Définitions microbiologiques

Référence: Règlement (CE) No 2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires

n = nombre d'unités constituant l'échantillon

c = nombre maximal de résultats pouvant présenter des valeurs comprises entre m et M

- qualité satisfaisante lorsque toutes les valeurs observées sont inférieur ou égal à m
- qualité acceptable lorsqu'un maximum de c/n valeurs se situe entre m et M, et que le reste des valeurs observées est inférieur ou égal à m
- qualité insatisfaisante lorsqu'une ou plusieurs valeurs observées sont plus grand que M ou lorsque plus de c/n valeurs se situent entre m et M

Date Imprimée 17-02-24

Spécification générée électroniquement sous la supervision du département QA de FrieslandCampina Belgium NV

Description Produit DEBIC CREAM CHEESE 2X1,5KG

Actif le 27-11-23

Rédigé le 27-11-23

Spec./Rev.



Information Nutritionnelle

Valeurs Nutritionnelles

| | | Valeur Indicative | /100g |
|----------------------------|-------------------------|-------------------|-------|
| Energie | kJ | 973 | kJ |
| Energie | kcal | 236 | kcal |
| Lipides Totaux | | 22,3 | g |
| Lipides dont | Matière grasse laitière | 22,3 | g |
| Lipides dont | Acide Gras Saturé | 14,7 | g |
| Lipides dont | Acide Gras Monoinsaturé | 6,9 | g |
| Lipides dont | Acide Gras Polyinsaturé | 0,7 | g |
| Lipides dont | Cholestérol | 67 | mg |
| Hydrates de Carbone Totaux | | 3 | g |
| Hydrates de Carbone dont | Sucres (Mono + Di) | 3 | g |
| Hydrates de Carbone dont | Lactose | 3 | g |
| Protéines Totaux | | 5,6 | g |
| Protéines dont | Protéine de lait | 5,6 | g |
| Sodium (Na) | | 320 | mg |
| Sel | | 0,8 | g |
| Calcium | | 85 | mg |

Déclaration nutritionnelle

FrieslandCampina est conscient de l'importance de fournir des informations correctes sur la nutrition concernant ses produits. Dès lors, toutes les données nutritionnelles sont calculées et arrondies automatiquement par notre système de gestion des spécifications sur base des informations reçues de nos fournisseurs. Nous nous gardons le droit de mettre à jour ou d'accorder ces données sur base d'informations communiquées par nos fournisseurs.

Description Produit DEBIC CREAM CHEESE 2X1,5KG



Actif le 27-11-23

Rédigé le 27-11-23

Spec./Rev.

/

Conditionnement - Conditionnement primaire

Type d'emballage

| | Remarque |
|-----------|----------------|
| Seau | PP |
| Couvercle | PP |
| Obercule | aluminium foil |

Identification

| | Description | |
|-------------|-------------|---|
| Type | printed | |
| Code du Lot | Format | ddd-ww hh:mm |
| Code du Lot | Description | ddd=day number, ww=weeknumber, hh.mm=time |
| Code du Lot | Position | side bucket |
| Shelf Life | Format | dd.mm.yy |
| Shelf Life | Description | dd=day; mm=month; yy=year |
| Shelf Life | Position | side bucket |

Détails Conditionnement

| | Nombre | Matière d'emballage | Poids | UOM |
|-----------|--------|-----------------------|-------|-----|
| Seau | 1 | Plastique | 58,7 | g |
| Couvercle | 1 | Plastique | 18,5 | g |
| Opercule | 1 | Aluminium (>50%,>50μ) | 2,8 | g |

Dimensions/Poids

| | Valeur | UOM | Remarque |
|------------|--------|-----|----------------|
| Longeur | | mm | not applicable |
| Largeur | | mm | |
| Hauteur | 101,9 | mm | |
| Diamètre | 169,6 | mm | |
| Poids Net | 1,5 | kg | |
| Poids Brut | 1,58 | kg | |

Quantité Déclarée

| Poids (e) | Oui | Non | Quantité | UOM | Remarque |
|-----------|-------------------------------------|--------------------------|----------|-----|----------|
| | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | 1500 | g | |

Date Imprimée 17-02-24

Spécification générée électroniquement sous la supervision du département QA de FrieslandCampina Belgium NV

Description Produit DEBIC CREAM CHEESE 2X1,5KG

Actif le 27-11-23

Rédigé le 27-11-23

Spec./Rev.



Conditionnement - Conditionnement secondaire

Type d'emballage

| | Remarque |
|-------|----------|
| Boîte | carton |

Identification

| | | Description |
|-------------|---------------|----------------|
| Type | | printed |
| Code du Lot | Format A | 116001 |
| Code du Lot | Format B | not applicable |
| Code du Lot | Description A | material code |
| Code du Lot | Description B | not applicable |
| Code du Lot | Position A | side box |
| Code du Lot | Position B | not applicable |
| Shelf Life | Format | dd-mm-yyyy |
| Shelf Life | Description | day-month-year |
| Shelf Life | Position | side box |

Détails Conditionnement

| | Nombre | Matière d'emballage | Poids | UOM |
|-------|--------|---------------------|-------|-----|
| Boîte | 1 | Papier / Carton | 88 | g |

Dimensions/Poids

| | Valeur | UOM | Remarque |
|------------|--------|-----|---------------------------|
| Longeur | 349 | mm | |
| Largeur | 175 | mm | |
| Hauteur | 107 | mm | |
| Diamètre | | mm | |
| Poids Net | 3 | kg | 2x1,5kg bucket per carton |
| Poids Brut | 3,248 | kg | |

Description Produit DEBIC CREAM CHEESE 2X1,5KG

Actif le 27-11-23

Rédigé le 27-11-23

Spec./Rev.



Conditionnement - Conditionnement tertiaire

Identification

| | | Description |
|-------------|-------------|-------------|
| Type | | SSCC label |
| Code du Lot | Format | |
| Code du Lot | Description | |
| Code du Lot | Position | |
| Shelf Life | Format | |
| Shelf Life | Description | |
| Shelf Life | Position | |

Détails Conditionnement

| | Nombre | Matière d'emballage | Poids | UOM |
|-------------------|--------|---------------------|-------|-----|
| Palette | 1 | Bois | 25000 | g |
| Corde | 4 | Papier / Carton | 340 | g |
| Feuille élastique | 1 | Plastique | 368 | g |
| Feuille Palette | 2 | Papier / Carton | 670 | g |

Dimensions/Poids

| | Valeur | UOM | Remarque |
|------------|---------|-----|----------------|
| Longeur | 1200 | mm | |
| Largeur | 800 | mm | |
| Hauteur | 1108 | mm | |
| Diamètre | | mm | not applicable |
| Poids Net | 324 | kg | 216 CU |
| Poids Brut | 377,162 | kg | |

Composition

| | Number | Remarque |
|-------------------------------|--------|--|
| Unités par Surconditionnement | 2 | 2 CU (=buckets) per colli (=carton pack) |
| Surconditionnement / Couche | 12 | |
| Couches / Palette | 9 | 108 colli or 216 CU per pallet |

Description Produit DEBIC CREAM CHEESE 2X1,5KG



Actif le 27-11-23

Rédigé le 27-11-23

Spec./Rev.

Information sur Allergies du Produit

| Liste Légale | Present | Remarque |
|---|---------|----------|
| Céréales contenant du gluten | Non | |
| Blé | Non | |
| Seigle | Non | |
| Orge | Non | |
| Avoine | Non | |
| Epeautre | Non | |
| Kamut | Non | |
| Crustacés et produits à base de crustacés | Non | |
| Oeufs et produits à base d'oeufs | Non | |
| Poissons et produits à base de poissons | Non | |
| Arachides et produits à base d'arachides | Non | |
| Soja et produits à base de soja | Non | |
| Lait et produits à base de lait | Oui | |
| Fruits à coque et produits à base de ces fruits | Non | |
| Amandes | Non | |
| Noisettes | Non | |
| Noix | Non | |
| Noix de cajou | Non | |
| Noix de pécan | Non | |
| Noix du Brésil | Non | |
| Pistaches | Non | |
| Noix de Macadamia/noix de Queensland | Non | |
| Céleri et produits à base de céleri | Non | |
| Moutarde et produits à base de moutarde | Non | |
| Graines de sésame et produits à base de graines de sésame | Non | |
| Anhydride sulfureux et sulfites (SO ₂) | Non | <1 ppm |
| Lupin et produits à base de lupin | Non | |
| Mollusques et produits à base de mollusques | Non | |

| Liste additionnelle | Present | Remarque |
|-------------------------|---------|----------|
| Lactose | Oui | |
| Cacao | Non | |
| Glutamate (E620 - E625) | Non | |
| Viande de poulet | Non | |
| Coriandre | Non | |
| Maïs | Non | |
| Légumes Secs | Non | |
| Viande de boeuf | Non | |
| Viande de Porc | Non | |
| Carottes | Non | |

Date Imprimée 17-02-24

Spécification générée électroniquement sous la supervision du département QA de FrieslandCampina Belgium NV

Description Produit DEBIC CREAM CHEESE 2X1,5KG



Actif le 27-11-23

Rédigé le 27-11-23

Spec./Rev.

Déclarations & Législation

Déclaration conformité légale

Sur base de notre connaissance, nous déclarons par la présente que les produits fabriqués par FrieslandCampina sont en accord avec la législation locale et européenne actuellement en vigueur. FrieslandCampina est une société distribuant de la crème ainsi que des produits liés aux lait. La société est approuvée par les autorités locales. Afin d'assurer le niveau de haute qualité que nous déclarons, FrieslandCampina a mis en place différents systèmes certifiés pour la gestion de la qualité. Pour d'amples informations et certificats, veuillez entrer directement en communication avec votre contact commercial.

Déclaration OGM

A notre connaissance et sur base des déclarations de nos fournisseurs, nous confirmons que cet article ne contient aucun ingrédient devant être étiqueté comme provenant d'OGM conformément au Règlement (CE) n° 1829/2003 du Parlement européen et du Conseil du 22 septembre 2003 concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés. Les déclarations des fournisseurs sont vérifiées dans le cadre de notre Programme d'audit des fournisseurs.

Déclaration d'ionisation

A notre connaissance et sur base des déclarations de nos fournisseurs, nous confirmons que cet article ne contient aucun ingrédient ionisé. Les déclarations des fournisseurs sont vérifiées dans le cadre de notre Programme d'audit des fournisseurs.

Déclaration contaminants

A notre connaissance et sur base des déclarations de nos fournisseurs, nous confirmons que ce produit est conforme aux réglementations européennes concernant les contaminants (incluant les métaux lourds, les mycotoxines, les pesticides, les herbicides et les dioxines). Les déclarations sont basées sur le programme de contrôle national pour les contaminants du lait et le jugement de risque HACCP du site de production. Tous les résultats du programme de contrôle national sont en dessous des standards maximum de la législation flamande et européenne concernant les contaminants. Les déclarations des fournisseurs sont vérifiées dans le cadre de notre Programme d'audit des fournisseurs.

Déclaration responsabilité civile

La fiche technique ci-dessus vous est transmise à titre indicatif. Elle a été établie avec le plus grand soin et comporte les renseignements les plus précis et les plus complets possibles disponibles au moment de l'impression de celle-ci. Néanmoins, il se pourrait que nous soyons amenés à modifier un ou plusieurs composants du produit, ce qui peut influencer la fiche technique. C'est pourquoi, nous vous conseillons, de vous rapprocher de nos services techniques pour toute application particulière afin de vous faire préciser les éventuelles évolutions de ce produit. Si vous avez des questions concernant cette spécification, veuillez entrer directement en communication avec votre contact commercial.

Déclaration Allergènes

A notre connaissance et sur base des déclarations de nos fournisseurs et les équipes HACCP de nos usines, nous confirmons que ce produit est conforme aux réglementations européennes concernant les allergènes (incluant la contamination croisé). Les déclarations des fournisseurs sont vérifiées dans le cadre de notre Programme d'audit des fournisseurs.

