

Algemene Informatie

Productinformatie

		Norm	Eenheid
Commerciële verkoopsbenaming	TROUFLEUR		
Artikelnummer Dupontcheese	4197_000		
Intrastatcode	04069099		
Wettelijke verkoopsbenaming	Kaas op basis van rauwe melk		
Land van oorsprong	België		
Product met AOC/AOP label	Nee		
Protected Geographical Indication	Nee		
Biologisch product	Nee		
Type gewicht	Variabel (zonder e)		
Brutogewicht		1,25	kg
Nettogewicht		1,25	kg

Ingrediënten

Ingrediënten

Ingrediënt	Hoeveelheid (%)	Origine ingrediënt	Opmerking
Rauwe melk			
Melkfermenten / zuursel	2,5		
Stremsel			
Zout			
Bier			Gerst/ Korst wassen

Algemene informatie

	Ja/Nee		Opmerking
GMO/GGO vrij	Ja		
Vrij van geïoniseerde ingrediënten	Ja		
Contaminanten conform 1881/2006	Ja		(1)
Stremsel	Ja	Dierlijk	
Oorsprong melk	Ja	Koe	

GMO/GGO = Genetisch gemodificeerde organismen

(1) Contaminanten (zware metalen, residuen, pesticiden) conform 1881/2006

Allergenen

Allergenen

		Indien aanwezig, welk ingrediënt	Kan sporen bevatten door kruiscontaminatie	Opmerking
Glutenhoudende granen	Aanwezig	Bier (gerst)	Ja	
Schaaldieren	Afwezig		Nee	
Eieren	Afwezig		Nee	
Vis	Afwezig		Nee	
Pinda	Afwezig		Nee	
Soja	Afwezig		Nee	
Melk en producten op basis van melk	Aanwezig	Melk	Nee	
Schaalvruchten (noten)	Afwezig		Nee	
Selderij	Afwezig		Nee	
Mosterd	Afwezig		Nee	
Sesamzaad	Afwezig		Nee	
Lupine	Afwezig		Nee	
Weekdieren	Afwezig		Nee	
Zwavel dioxide en sulfieten (E220 tot E227)	Afwezig		Nee	

Glutenhoudende granen: tarwe, rogge, gerst, haver, spelt en kamut.

Schaalvruchten: amandel, hazelnoot, walnoot, cashewnoot, pecannoot, paranoot, pistachenoot en macademianoot

Zwavel dioxide en sulfieten (E220 tot E227) moeten enkel worden aangevinkt als aanwezig wanneer de concentratie meer dan 10mg/kg of meer dan 10 mg/liter (uitgedrukt als SO₂).

Voedingswaarden

Portiegrootte

50g

Gemiddelde voedingswaarden

		/100g	per Portie	Eenheid	RI%*
Energie	kcal	329	164	kcal	8
Energie	kJ	1373	687	kJ	8
Vet		27,7	13,85	g	20
Vet waarvan	Verzadigde vetten	18,1	9,05	g	45
Koolhydraten		0,4	0,2	g	0
Koolhydraten waarvan	Suiker	0,3	0,13	g	0
Eiwitten		19,4	9,7	g	19
Zout		2,5	1,25	g	21
Mineralen waarvan	Natrium	1023	5.011,5	mg	21

* Referentie-inname van een gemiddelde volwassene (8400kJ/2000kcal)

Organoleptische informatie

Typiciteit product

Troufleur is een kaas op basis van rauwe melk. Het is een product vervaardigd in de Ardennen. De kaas is gedurende twee maand geaffineerd met Bellevaux bier.

Organoleptische informatie

		Norm	Eenheid
Type kaas	Zachte kaas		
Kleur	Oker		
Smaak	Zacht met karakter		
Korst	Gewassen korst Lichtje bebloemd, geaffineerd met bier		
Textuur	Smeuïg		
Leeftijd		60	dag(en)

Voedingsinformatie

Dietary (DU)

Geschikt voor vegetariërs	Nee	
Geschikt voor veganisten	Nee	
Geschikt voor lacto-vegetariërs	Nee	
Geschikt voor ovo-vegetariër	Nee	
Kosher	Nee	
Halal	Nee	
Lactosevrij	Nee	
Light kaas	Nee	
Korst	Niet-eetbaar	

Een vegetariër, synoniem voor Lacto-ovo-vegetariër, eet geen producten afkomstig van gedode dieren. Hij eet geen vlees of vis en producten op basis van gelatine. Een vegetariër eet wel dierlijke producten zoals melk, kaas, eieren, Voor deze producten moeten er geen dieren worden gedood.

Een lacto-vegetariër eet wel melkproducten maar geen eieren.

Een ovo-vegetariër eet wel eieren maar geen melkproducten.

Een veganist eet en gebruikt geen producten van dierlijke oorsprong.

Kwaliteit

Microbiologische waarden

	Min	Norm	Max	Eenheid
Staphylococcus aureus		10000	100000	/g
Escherichia coli		10000	100000	/g
Listeria monocytogenes		0	0	/25g
Salmonella		0	0	/25g

Chemische waarden

	Min	Norm	Max	Eenheid
Vet op droge stof		53,71		%
Droge Stof		27,7		%
Vocht		72,3		%

Bewaarmstandigheden

Bewaarmstandigheden

	Min	Norm	Max	Eenheid
Bewaartemperatuur			8	°C
Bewaarmstandigheden na opening			8	°C

Verpakking en logistieke informatie

Verpakking: algemeen

		Norm	Eenheid	Opmerking
Verpakkingstechniek	Gewone atmosfeer			

Consumenteneenheid

		Norm	Eenheid
EAN CODE	95410834503536		
EAN Type	EAN14		
Lengte		250	mm
Breedte		100	mm
Hoogte		30	mm
Nettogewicht		1,2	kg
Brutogewicht		1,25	kg

Dit document is met de grootst mogelijke zorg samengesteld en elektronisch gevalideerd door de kwaliteitsdienst. Dit document mag noch gekopieerd noch ter inzage gegeven worden aan derde partijen zonder onze schriftelijke toestemming.