

Algemene Informatie

Productinformatie

| | | Norm | Eenheid |
|------------------------------|---|------|---------|
| Commerciële verkoopsbenaming | WESTMALLE TRAPPISTENKAAS | | |
| Artikelnummer Dupontcheese | 8502_000 | | |
| Intrastatcode | 04069089 | | |
| Wettelijke verkoopsbenaming | Kaas op basis van gepasteuriseerde melk | | |
| Artikelomschrijving | Half harde trappistenkaas | | |
| Land van oorsprong | België | | |
| Product met AOC/AOP label | Nee | | |
| Biologisch product | Nee | | |
| Type gewicht | Variabel (zonder e) | | |
| Nettogewicht | | 2,8 | kg |

Ingrediënten

Ingrediënten

| Ingrediënt | Hoeveelheid (%) | Origine ingrediënt | Opmerking |
|--|-----------------|--------------------|-----------|
| Gepasteuriseerde melk | >98,5 | België | |
| Zout | 1 | België | |
| Stremsel | 0,025 | Nederland | |
| Conserveermiddel: lysozym van ei (E1105) | 0,015 | Italië | |
| Melkfermenten / zuursel | 0,002 | Duitsland | |
| Zuurteregelaar: calciumchloride (E509) | 0,075 | Nederland | |

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

Allergenen

Allergenen

| | | Indien aanwezig, welk ingrediënt | Kan sporen bevatten door kruiscontaminatie | Opmerking |
|---|----------|----------------------------------|--|-----------|
| Glutenhoudende granen | Afwezig | | Nee | |
| Schaaldieren | Afwezig | | Nee | |
| Eieren | Aanwezig | ei lysozym | 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 | |
| Zwavedioxide 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

Zwavedioxide 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

30g

Gemiddelde voedingswaarden

| | | /100g | per Portie | Eenheid | RI%* |
|----------------------|--------------------------|-------|------------|---------|------|
| Energie | kcal | 387 | 116 | kcal | 6 |
| Energie | kJ | 1604 | 481 | kJ | 6 |
| Vet | | 33 | 110 | g | 14 |
| Vet waarvan | Verzadigde vetten | 19,8 | 6 | g | 30 |
| Vet waarvan | Mono-onverzadigde vetten | 11,5 | 3 | g | 10 |
| Vet waarvan | Poly-onverzadigde vetten | 1,7 | 0,5 | g | 3 |
| Vet waarvan | Cholesterol | 90 | 27 | mg | |
| Koolhydraten | | 0,5 | 0,15 | g | 0,06 |
| Koolhydraten waarvan | Suiker | 0,5 | 0,15 | g | 0,06 |
| Koolhydraten waarvan | Polyols | 0 | 0 | g | |
| Koolhydraten waarvan | Zetmeel | 0 | 0 | g | |
| Eiwitten | | 22 | 6,6 | g | 13 |
| Zout | | 1 | 0,3 | g | 5 |
| Mineralen waarvan | Natrium | 395 | 119 | mg | 5 |
| Voedingsvezels | | 0 | 0 | g | 0 |
| Mineralen waarvan | Calcium (Ca) | 800 | 240 | mg | 30 |
| Mineralen waarvan | Fosfor | 400 | 120 | mg | 17 |
| Mineralen waarvan | Kalium (K) | 90 | 27 | mg | |
| Vitamines waarvan | A | 325 | 98 | µg | 12 |
| Vitamines waarvan | D | 0,9 | 0,27 | µg | 5 |
| Vitamines waarvan | B2 | 0,35 | 0,11 | mg | 8 |
| Vitamines waarvan | B12 | 2 | 0,6 | µg | 24 |

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

Organoleptische informatie

Organoleptische informatie

| | | Norm | Eenheid |
|-----------|--------------------------------------|------|----------------|
| Type kaas | Abdijkaas | | |
| Kleur | Natuurlijke kleur van melk | | |
| Geur | Aangename kaasgeur met zache aroma's | | |
| Smaak | Volle aangename kaassmaak | | |
| Korst | Korst: coating Rode coating | | |
| Textuur | Smeuïg | | |
| Leeftijd | 6 - 8 | | we(e)k (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

Metaaldetectie

| | | Norm | Eenheid |
|----------------|-----|------|---------|
| Metaaldetectie | Nee | | |

Microbiologische waarden

| | Min | Norm | Max | Eenheid |
|------------------------|-----|------|-------|---------|
| Staphylococcus aureus | | 100 | 1000 | /g |
| Escherichia coli | | 100 | 1000 | /g |
| Listeria monocytogenes | | 0 | | /25g |
| Salmonella | | 0 | | /25g |
| Coliformen | | <10 | 100 | /g |
| Enterobacteriaceae | | 0 | 10000 | /g |
| Schimmels | | 0 | 1000 | /g |
| Gisten | | 0 | 1000 | /g |

Chemische waarden

| | Min | Norm | Max | Eenheid |
|-------------------|-----|------|-----|---------|
| Vet op droge stof | 52 | 55 | 58 | % |
| Droge Stof | 57 | 60 | 63 | % |
| Vocht | 37 | 40 | 43 | % |
| PH | 5,1 | 5,3 | 5,5 | |
| AW-waarde | | 0,94 | | |

Bewaarmstandigheden

Bewaarmstandigheden

| | | Min | Norm | Max | Eenheid |
|--------------------------------|-----------------|-----|------|-----|---------|
| Bewaarttemperatuur | | 0 | 4 | 7 | °C |
| Bewaarmstandigheden na opening | | 0 | 4 | 7 | °C |
| Diepvriezen | Niet toegelaten | | | | |

Verpakking en logistieke informatie

Verpakking: algemeen

| | | Norm | Eenheid | Opmerking |
|---------------------|------------------|------|---------|-----------|
| Verpakkingstechniek | Gewone atmosfeer | | | |

Etikettering

| Lot | Vermeld | Ja | |
|--------------|-----------------------|------------------------|---------------------------------------|
| Lot | Manier van aanbrengen | Inkjet | If other, please further specify here |
| Houdbaarheid | Vermeld | Ja | |
| Houdbaarheid | Indicatie | Tenminste houdbaar tot | If other, please further specify here |
| Houdbaarheid | Structuur | DD-MM-YYYY | |
| Houdbaarheid | Manier van aanbrengen | Inkjet | If other, please further specify here |

Consumenteneenheid

| | | Norm | Eenheid |
|--------------|---------------|------|---------|
| EAN CODE | 2851261026685 | | |
| EAN Type | EAN128 | | |
| Lengte | | 250 | mm |
| Breedte | | 120 | mm |
| Hoogte | | 100 | mm |
| Nettogewicht | | 2,8 | kg |
| Packaging | | 14 | g |

Colli

| | | Norm | Eenheid |
|-----------|--|------|---------|
| Per colli | | 8 | EA |

Palletisatie

| | | Norm | Eenheid |
|-------------|------|------|---------|
| Pallet type | Euro | | |

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.