

Algemene Informatie

Productinformatie

		Norm	Eenheid
Commerciële verkoopsbenaming	DELICE PAPAYE 500G		
Artikelnummer Dupontcheese	3453_100		
Intrastatcode	04061050		
Wettelijke verkoopsbenaming	Kaas op basis van gepasteuriseerde melk		
Land van oorsprong	Frankrijk		
Product met AOC/AOP label	Nee		
Protected Geographical Indication	Nee		
Biologisch product	Nee		
Type gewicht	Variabel (zonder e)		
Nettogewicht		500	g

Ingrediënten

Ingrediëntendeclaratie

Gepasteuriseerde koemelk verrijkt met room 97,5% - 98% (oorsprong: Frankrijk), melkfermenten 1% - 1,4%, zout 1%, dierlijk stremsel, papaja 15% (papaja, rietsuiker, zuurteregelaar: citroenzuur E330, technologische hulpstof: calciumchloride E509), zuurteregelaar: calciumchloride E509 <0,02%

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	Afwezig		Nee	
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

50 g

Gemiddelde voedingswaarden

		/100g	per Portie	Eenheid	RI%*
Energie	kcal	341	170,5	kcal	9
Energie	kJ	1414	707	kJ	9
Vet		28	14	g	20
Vet waarvan	Verzadigde vetten	20,2	10,1	g	51
Koolhydraten		15	7,5	g	3
Koolhydraten waarvan	Suiker	13	6,5	g	7
Eiwitten		7	3,5	g	7
Zout		1	0,5	g	8
Mineralen waarvan	Natrium	400	200	mg	8

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

Organoleptische informatie

Organoleptische informatie

		Norm	Eenheid
Type kaas	Zachte kaas		
Korst	Natuurlijke korst		
Leeftijd		6	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	Geen korst	Papaya

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		100	1000	/g
Escherichia coli		100	1000	/g
Listeria monocytogenes		0	0	/25g
Salmonella		0	0	/25g
Coliformen			10000	/g

Chemische waarden

	Min	Norm	Max	Eenheid
Vet op droge stof		72		%
Droge Stof		45		%
Vocht		55		%
PH		4,5		

Specificatienummer : 400345310000 [1]

Datum versie : 31/10/19



Bewaaromstandigheden

Bewaaromstandigheden

	Min	Norm	Max	Eenheid
Bewaartemperatuur	4		8	°C

Verpakking en logistieke informatie

Verpakking: algemeen

		Norm	Eenheid	Opmerking
Verpakkingstechniek	Gewone atmosfeer			

Consumenteneenheid

		Norm	Eenheid
EAN CODE	3263091001043		
EAN Type	EAN13		
Lengte		165	mm
Breedte		165	mm
Hoogte		60	mm
Nettogewicht		500	g
Brutogewicht		529	g

Colli

		Norm	Eenheid
EAN CODE	93263091001046		
EAN Type	GTIN		
Per colli		3	EA
Lengte		502	mm
Breedte		169	mm
Hoogte		64	mm
Brutogewicht		1,72	kg

Palletisatie

		Norm	Eenheid
Nettogewicht		275,04	kg
Brutogewicht		300,04	kg
Pallet type	EURO		
Pallet weight		25000	g
Lengte		1200	mm
Breedte		800	mm
Hoogte		128	mm
Per laag		8	CA
Per pallet		160	CA
Per pallet		20	lagen
Per pallet		480	EA

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.

Informations générales

Information du produit

		Cible	Unité
Dénomination commerciale	BRILLAT SAVARIN PAPAYE 500G		
Numéro d'article Dupontcheese	3453_000		
Code douanier	04061050		
Dénomination légale	Fromage à base de lait pasteurisé		
Pays d'origine	France		
Produit avec logo AOP/DOP	Non		
Protected Geographical Indication	Non		
Produit biologique	Non		
Type de poids	Variable (sans e)		
Poids net		500	g

Ingrédients

Déclaration des Ingrédients

Lait de vache pasteurisé enrichi en crème 97,5% à 98% (origine: France), ferments lactiques 1 à 1,4%, sel 1%, présure de animale, chlorure de calcium E509 <0.02% , papaye 15% (papaye, sucre de canne, acidifiant: acide citrique E330, auxiliaire technologique: chlorure de calcium E509)

Informations générales

	Oui/Non		Commentaire
Absence d' OGM	Oui		
Absence d'ingrédients ionisés	Oui		
Contaminants conformément à 1881/2006	Oui		(1)
Présure/Coagulant	Oui	Animale	
Origine de lait	Oui	Vache	

OGM = Organismes génétiquement modifiés

(1) Contaminants (métaux lourds, résidus, pesticides) conformément à 1881/2006

Allergènes

Allergènes

		Si présent, quel ingrédient	Peut contenir des traces par contamination croisée	Remarque
Céréales contenant du gluten	Absent		Non	
Crustacés	Absent		Non	
Oeufs	Absent		Non	
Poisson	Absent		Non	
Arachides	Absent		Non	
Soja	Absent		Non	
Lait et produits à base de lait	Présent	Lait	Non	
Fruits à coques (Noix)	Absent		Non	
Céleri	Absent		Non	
Moutarde	Absent		Non	
Graine de sésame	Absent		Non	
Lupin	Absent		Non	
Mollusques	Absent		Non	
Anhydride sulfureux et sulfites (E220 à E227)	Absent		Non	

Céréales contenant du gluten: blé, seigle, orge, avoine, épeautre et kamut.

Fruits à coques: amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de macadamia et noix du Queensland.

Anhydride sulfureux en sulfites (E220 jusqu'à E227) en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/litre exprimée en SO₂.

Valeurs nutritionnelles moyennes

Portion

50 g

Valeurs nutritionnelles moyennes

		/100g	par Portion	Unité	RI%*
Energie	kcal	341	170,5	kcal	9
Energie	kJ	1414	707	kJ	9
Matières grasses		28	14	g	20
Matières grasses dont	Acides gras saturés	20,2	10,1	g	51
Glucides		15	7,5	g	3
Glucides dont	Sucre	13	6,5	g	7
Protéines		7	3,5	g	7
Sel		1	0,5	g	8
Minéraux dont	Sodium (Na)	400	200	mg	8

* Apport de référence pour un adulte-type (8400kJ/2000kcal)

Informations organoleptiques

Informations organoleptiques

		Cible	Unité
Type de fromage	Fromage à pâte molle		
Croûte	Croûte naturelle		
Affinage		6	jour(s)

Information nutritionnelle

Dietary (DU)

Convient aux végétariens	Non	
Convient aux végétaliens	Non	
Convient aux lacto végétariens	Non	
Convient aux ovo végétariens	Non	
Kasher	Non	
Halal	Non	
Sans lactose	Non	
Fromage light	Non	
Croûte	Pas de croûte	Papaye

Un Végétarien, synonyme pour Lacto-ovo-végétarien, ne mange pas de produits originaires d'animaux tués. Il ne mange ni viande, ni poisson, ni produits à base de gélatine. Il mange, par contre, les aliments comme le lait, le fromage, les œufs... Mais pas de fromage fait avec de la présure animale.

Un lacto-végétarien consomme des produits laitiers, mais ne mange pas d'œufs.

Un ovo-végétarien mange des œufs mais ne consomme pas de produits laitiers.

Un végétarien ne mange aucune viande, dérivée d'animal ou aliment produit par un animal et n'utilise aucun produit qui en est dérivé (ex. cuir, laine, fourrure...)

Qualité

Valeurs microbiologiques

	Min	Cible	Max	Unité
Staphylococcus auréus		100	1000	/g
Escherichia coli		100	1000	/g
Listeria monocytogènes		0	0	/25g
Salmonella		0	0	/25g
Coliforms			10000	/g

Valeurs chimiques

	Min	Cible	Max	Unité
Matière grasse sur sec		72		%
Extrait sec		45		%
Humidité		55		%
pH		4,5		

Conditions de conservation

? Storage conditions?

		Min	Cible	Max	Unité
Température de conservation		4		8	°C

Emballage et information logistique

Emballage: informations générales

		Cible	Unité	Commentaire
Technologie d'emballage	Atmosphère normale			

Unité de consommateur

		Cible	Unité
Code EAN	3263091001043		
Type EAN	EAN13		
Longueur		165	mm
Largeur		165	mm
Hauteur		60	mm
Poids net		500	g
Poids brut		529	g

Colis

		Cible	Unité
Code EAN	93263091001046		
Type EAN	GTIN		
Par colis		3	EA
Longueur		502	mm
Largeur		169	mm
Hauteur		64	mm
Poids brut		1,72	kg

Palettisation

		Cible	Unité
Poids net		275,04	kg
Poids brut		300,04	kg
Palette type	EURO		
Pallet weight		25000	g
Longueur		1200	mm
Largeur		800	mm
Hauteur		128	mm
Par couches		8	CA
Par palette		160	CA
Par palette		20	couches
Par palette		480	EA

Ce document est établi avec le plus grand soin et est validé électroniquement par le service qualité Dupont.
Il ne peut être ni copié, ni mis à la disposition de tiers sans autorisation écrite de notre part.