

## Algemene Informatie

### Productinformatie

		Norm	Eenheid
Commerciële verkoopsbenaming	PAS DE ROUGE BIO BE-BIO-02		
Artikelnummer Dupontcheese	3688_000		
Intrastatcode	4069099		
Wettelijke verkoopsbenaming	Kaas op basis van rauwe melk		
Land van oorsprong	België		
Product met AOC/AOP label	Nee		
Protected Geographical Indication	Nee		
Biologisch product	Ja BE-BIO-02		
Type gewicht	Variabel (zonder e)		
Nettogewicht		2	kg

## Ingrediënten

### Ingrediëntendeclaratie

Rauwe koeMELK\*, zuursel (melkzuurbacteriën), dierlijk stremsel, zeezout, roodbacterie *brevibacterium linens*

\*Uit biologische landbouw

### Ingrediënten

Ingrediënt	Hoeveelheid (%)	Origine ingrediënt	Opmerking
Rauwe melk		België	
Melkfermenten / zuursel			
Stremsel			
Zeezout			
Oppervlakteflora: roodbacterie			

### 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	
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 SO<sub>2</sub>).*

## Voedingswaarden

### Portiegrootte

50 g

### Gemiddelde voedingswaarden

		/100g	per Portie	Eenheid	RI%*
Energie	kcal	378	189	kcal	9
Energie	kJ	1570	785	kJ	9
Vet		31,7	15,9	g	23
Vet waarvan	Verzadigde vetten	22,1	11,1	g	55
Vet waarvan	Mono-onverzadigde vetten	1,01		g	
Vet waarvan	Poly-onverzadigde vetten	7,62		g	
Koolhydraten		1,1	0,55	g	0
Koolhydraten waarvan	Suiker	0,2	0,1	g	0
Eiwitten		22	11	g	22
Zout		1,96	0,98	g	16
Mineralen waarvan	Natrium	784	392	mg	16
Mineralen waarvan	Calcium (Ca)	654	327	mg	
Mineralen waarvan	Fosfor	400	200	mg	
Mineralen waarvan	Kalium (K)	80	40	mg	

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

## Organoleptische informatie

### Organoleptische informatie

		Norm	Eenheid
Type kaas	Halfharde kaas		
Kleur	Licht geel		
Geur	Fris aromatische kaasgeur		
Smaak	Romig en zacht		
Korst	Natuurlijke korst Roodflora		
Textuur	Half hard		

## Voedingsinformatie

### Dietary (DU)

Geschikt voor vegetariërs	Nee	
Geschikt voor veganisten	Nee	
Geschikt voor lacto-vegetariërs	Nee	
Geschikt voor ovo-vegetariër	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

### Houdbaarheid leverancier

		Norm	Eenheid
Houdbaarheid bij productie	6 maanden		dag(en)
Houdbaarheid bij levering			dag(en)

### 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		53,9		%
Droge Stof		58,8		%
Vocht		41,2		%
PH	5		5,3	

## Bewaaromstandigheden

### Bewaaromstandigheden

	Min	Norm	Max	Eenheid
Bewaartemperatuur		12		°C

## Verpakking en logistieke informatie

### Verpakking: algemeen

	Norm	Eenheid	Opmerking
Verpakkingstechniek	Gewone atmosfeer		

### Consumenteneenheid

		Norm	Eenheid
EAN CODE	5425017573319		
EAN Type	EAN13		
Hoogte		7	cm
Diameter (indien rond)		20	cm
Nettogewicht		2	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.*

## Informations générales

### Information du produit

		Cible	Unité
Dénomination commerciale	PAS DE ROUGE BIO BE-BIO-02		
Numéro d'article Dupontcheese	3688_000		
Code douanier	4069099		
Dénomination légale	Fromage à base de lait cru		
Pays d'origine	Belgique		
Produit avec logo AOP/DOP	Non		
Protected Geographical Indication	Non		
Produit biologique	Oui BE-BIO-02		
Type de poids	Variable (sans e)		
Poids net		2	kg

## Ingrédients

### Déclaration des Ingrédients

LAIT\* cru de vache, ferments lactiques, présure animale, sel marin, bactérie rouge *brevibacterium linens*

\*Issu de l'agriculture biologique

### Ingrédients

Ingrédient	Quantité (%)	Origine ingrédient	Remarque
Lait cru		Belgique	
Ferments lactiques			
Présure			
Sel marin			
Flore surface: ferments du rouge			

### 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	378	189	kcal	9
Energie	kJ	1570	785	kJ	9
Matières grasses		31,7	15,9	g	23
Matières grasses dont	Acides gras saturés	22,1	11,1	g	55
Matières grasses dont	Acides gras mono-insaturés	1,01		g	
Matières grasses dont	Acides gras poly-insaturés	7,62		g	
Glucides		1,1	0,55	g	0
Glucides dont	Sucre	0,2	0,1	g	0
Protéines		22	11	g	22
Sel		1,96	0,98	g	16
Minéraux dont	Sodium (Na)	784	392	mg	16
Minéraux dont	Calcium (Ca)	654	327	mg	
Minéraux dont	Phosphore (P)	400	200	mg	
Minéraux dont	Potassium (K)	80	40	mg	

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

## Informations organoleptiques

### Informations organoleptiques

		Cible	Unité
Type de fromage	Fromage à pâte mi-dure		
Couleur	Jaune		
Odeur	Aromatique frais		
Goût	Crémeux et doux		
Croûte	Croûte naturelle Flore rouge		
Texture	pâte mi-dure		



## Information nutritionnelle

### Dietary (DU)

Convient aux végétariens	Non	
Convient aux végétaliens	Non	
Convient aux lacto végétariens	Non	
Convient aux ovo végétariens	Non	
Sans lactose	Non	
Fromage light	Non	
Croûte	Non-comestible	

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 végane 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

### Durée de conservation fournisseur

		Cible	Unité
Durée de conservation à la production	6 mois		jour(s)
Durée de conservation à la livraison			jour(s)

### Valeurs microbiologiques

	Min	Cible	Max	Unité
Staphylococcus auréus		10000	100000	/g
Escherichia coli		10000	100000	/g
Listeria monocytogènes		0	0	/25g
Salmonella		0	0	/25g

### Valeurs chimiques

	Min	Cible	Max	Unité
Matière grasse sur sec		53,9		%
Extrait sec		58,8		%
Humidité		41,2		%
pH	5		5,3	

## Conditions de conservation

### ? Storage conditions?

	Min	Cible	Max	Unité
Température de conservation		12		°C

## Emballage et information logistique

### Emballage: informations générales

		Cible	Unité	Commentaire
Technologie d'emballage	Atmosphère normale			

### Unité de consommateur

		Cible	Unité
Code EAN	5425017573319		
Type EAN	EAN13		
Hauteur		7	cm
Diamètre (si rond)		20	cm
Poids net		2	kg

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.