

Informations générales

Information du produit

		Cible	Unité
Dénomination commerciale	VP RAPE PECORINO ROMANO 1KG		
Numéro d'article Dupontcheese	9079_000		
Code douanier	0406200		
Dénomination légale	Fromage à base de lait thermisé		
Pays d'origine	Italie		
Produit avec logo AOP/DOP	Non		
Protected Geographical Indication	Non		
Produit biologique	Non		
Type de poids	Fixe (avec e)		
Poids net		1	kg

Ingrédients

Ingrédients

Ingrédient	Quantité (%)	Origine ingrédient	Remarque
Lait thermisé		Italie	Entier
Sel			
Présure			
Ferments lactiques			

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	Agneau
Origine de lait	Oui	Brebis	

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

Valeurs nutritionnelles moyennes

		/100g	par Portion	Unité	RI%*
Energie	kcal	411		kcal	
Energie	kJ	1704		kJ	
Matières grasses		34		g	
Matières grasses dont	Acides gras saturés	24		g	
Matières grasses dont	Acides gras mono-insaturés	8,4		g	
Matières grasses dont	Acides gras poly-insaturés	1,4		g	
Matières grasses dont	Cholesterol	88		mg	
Glucides		0		g	
Glucides dont	Sucre	0		g	
Protéines		26		g	
Sel		3,8		g	
Minéraux dont	Sodium (Na)	1520		mg	
Minéraux dont	Calcium (Ca)	936		mg	
Minéraux dont	Phosphore (P)	583		mg	
Minéraux dont	Potassium (K)	123		mg	
Vitamines dont	A	313		µg	
Vitamines dont	D	0,5		µg	
Vitamines dont	B2	0,316		mg	
Vitamines dont	B12	3		µg	

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

Informations organoleptiques

Informations organoleptiques

		Cible	Unité
Type de fromage	Fromage à pâte dure		
Couleur	Blanc à ivoire		
Odeur	Aromatique		
Goût	Aromatique et légèrement épicé		
Croûte	Pas de croûte		
Texture	Fromage moulu		
Affinage	Minimum	5	mois

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	Pas de croûte	

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 végétane 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		35	jour(s)
Durée de conservation à la livraison			jour(s)

Durée de conservation

		Cible	Unité
Conservation après ouverture	Conservation limitée		jour(s)

Détection du métaux

			Cible	Unité
Détection de métal		Oui		
? Type of test bullets?	Ferreux		2,5	mm
? Type of test bullets?	Non-ferro		2,4	mm
? Type of test bullets?	RVS		3,5	mm

Valeurs microbiologiques

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

Valeurs chimiques

	Min	Cible	Max	Unité
Matière grasse sur sec				%
Extrait sec	68		72	%
Humidité	28		32	%

Conditions de conservation

? Storage conditions?

		Min	Cible	Max	Unité
Température de conservation		2		7	°C

Emballage et information logistique

Emballage: informations générales

		Cible	Unité	Commentaire
Technologie d'emballage	Modified atmosphère			

Emballage: informations générales

		Cible	Unité	Commentaire
N2			%	60-80
CO2			%	20-40

Unité de consommateur

		Cible	Unité
Code EAN	5410834109346		
Type EAN	EAN13		
Longueur		31	cm
Largeur		24	cm
Hauteur		6	cm
Poids net		1	kg
Poids brut		1,138019	kg
Packaging	Film PP/EVOH	6,919	g
Packaging	Plat gastro noir zwart PP	68,4	g
Packaging	Couvercle plat gastro PP	61,7	g
Packaging	Étiquette	1	g

Colis

		Cible	Unité
Par colis		3	EA
Longueur		330	mm
Largeur		255	mm
Hauteur		160	mm
Poids net		3	kg
Poids brut		3,683057	kg
Packaging	Carton	268	g
Packaging	Étiquette	1	g

Palettisation

		Cible	Unité
Poids net		150	kg
Poids brut		209,15285	kg
Palette type	EURO		
Pallet weight		25	kg
Longueur		1200	mm
Largeur		800	mm
Hauteur		944	mm
Par couches		10	CA
Par palette		150	EA
Par palette		5	couches
Par palette		50	CA

*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.*

Algemene Informatie

Productinformatie

		Norm	Eenheid
Commerciële verkoopsbenaming	VP RAPE PECORINO ROMANO 1KG		
Artikelnummer Dupontcheese	9079_000		
Intrastatcode	0406200		
Wettelijke verkoopsbenaming	Kaas op basis van gethermiseerde melk		
Land van oorsprong	Italië		
Product met AOC/AOP label	Nee		
Protected Geographical Indication	Nee		
Biologisch product	Nee		
Type gewicht	Vast (met e)		
Nettogewicht		1	kg

Ingrediënten

Ingrediënten

Ingrediënt	Hoeveelheid (%)	Origine ingrediënt	Opmerking
Gethermiseerde melk		Italië	Vol
Zout			
Stremsel			
Melkfermenten / zuursel			

Algemene informatie

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

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	
Zwaveldioxide 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

Zwaveldioxide 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

Gemiddelde voedingswaarden

		/100g	per Portie	Eenheid	RI%*
Energie	kcal	411		kcal	
Energie	kJ	1704		kJ	
Vet		34		g	
Vet waarvan	Verzadigde vetten	24		g	
Vet waarvan	Mono-onverzadigde vetten	8,4		g	
Vet waarvan	Poly-onverzadigde vetten	1,4		g	
Vet waarvan	Cholesterol	88		mg	
Koolhydraten		0		g	
Koolhydraten waarvan	Suiker	0		g	
Eiwitten		26		g	
Zout		3,8		g	
Mineralen waarvan	Natrium	1520		mg	
Mineralen waarvan	Calcium (Ca)	936		mg	
Mineralen waarvan	Fosfor	583		mg	
Mineralen waarvan	Kalium (K)	123		mg	
Vitamines waarvan	A	313		µg	
Vitamines waarvan	D	0,5		µg	
Vitamines waarvan	B2	0,316		mg	
Vitamines waarvan	B12	3		µg	

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

Organoleptische informatie

Organoleptische informatie

		Norm	Eenheid
Type kaas	Harde kaas		
Kleur	Wit tot ivoorkleurig		
Geur	Aromatisch		
Smaak	Aromatisch en lichtjes pikant		
Korst	Geen korst		
Textuur	Gemalen kaas		
Leeftijd	Minimum	5	maand (en)

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	Geen korst	

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		35	dag(en)
Houdbaarheid bij levering			dag(en)

Houdbaarheid

		Norm	Eenheid
Houdbaarheid na opening	Beperkt houdbaar		dag(en)

Metaaldetectie

			Norm	Eenheid
Metaaldetectie		Ja		
Type testkogels	Ferro		2,5	mm
Type testkogels	Non ferro		2,4	mm
Type testkogels	Stainless steel		3,5	mm

Microbiologische waarden

	Min	Norm	Max	Eenheid
Staphylococcus aureus			100	/g
Escherichia coli			100	/g
Listeria monocytogenes			0	/25g
Salmonella			0	/25g

Chemische waarden

	Min	Norm	Max	Eenheid
Vet op droge stof				%
Droge Stof	68		72	%
Vocht	28		32	%

Bewaaromstandigheden

Bewaaromstandigheden

		Min	Norm	Max	Eenheid
Bewaartemperatuur		2		7	°C

Verpakking en logistieke informatie

Verpakking: algemeen

		Norm	Eenheid	Opmerking
Verpakkingstechniek	Beschermende atmosfeer			
N2			%	60-80

Specificatienummer : 400907900000 [7]

Datum versie : 8/05/23



Verpakking: algemeen

		Norm	Eenheid	Opmerking
CO2			%	20-40

Consumenteneenheid

		Norm	Eenheid
EAN CODE	5410834109346		
EAN Type	EAN13		
Lengte		31	cm
Breedte		24	cm
Hoogte		6	cm
Nettogewicht		1	kg
Brutogewicht		1,138019	kg
Packaging	Folie PP/EVOH	6,919	g
Packaging	Gastroschaal zwart PP	68,4	g
Packaging	Deksel gastroschaal PP	61,7	g
Packaging	Etiket	1	g

Colli

		Norm	Eenheid
Per colli		3	EA
Lengte		330	mm
Breedte		255	mm
Hoogte		160	mm
Nettogewicht		3	kg
Brutogewicht		3,683057	kg
Packaging	Karton	268	g
Packaging	Etiket	1	g

Palletisatie

		Norm	Eenheid
Nettogewicht		150	kg
Brutogewicht		209,15285	kg
Pallet type	EURO		
Pallet weight		25	kg
Lengte		1200	mm
Breedte		800	mm
Hoogte		944	mm
Per laag		10	CA
Per pallet		50	CA
Per pallet		5	lagen
Per pallet		150	EA

Specificatienummer : 400907900000 [7]

Datum versie : 8/05/23



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.