

Algemene Informatie

Productinformatie

		Norm	Eenheid
Commerciële verkoopsbenaming	KALTBACH APPENZELLER 1/2 3,2KG		
Artikelnummer Dupontcheese	3589_002		
Intrastatcode	04069015		
Wettelijke verkoopsbenaming	Kaas op basis van rauwe melk		
Land van oorsprong	Zwitserland		
Product met AOC/AOP label	Nee		
Protected Geographical Indication	Nee		
Biologisch product	Nee		
Type gewicht	Variabel (zonder e)		
Nettogewicht		3,2	kg

Ingrediënten

Ingrediënten

Ingrediënt	Hoeveelheid (%)	Origine ingrediënt	Opmerking
Rauwe melk	98,376	Zwitserland	
Zout	1,6	Zwitserland	
Starterculturen	0,021	Europa	Zwitserland
Stremsel	0,003	Europa	Zwitserland

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	zonder lactose
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

Gemiddelde voedingswaarden

		/100g	per Portie	Eenheid	RI%*
Energie	kcal	405		kcal	
Energie	kJ	1680		kJ	
Vet		33		g	
Vet waarvan	Verzadigde vetten	20		g	
Koolhydraten		0,1		g	
Koolhydraten waarvan	Suiker	0,1		g	
Eiwitten		26		g	
Zout		1,6		g	
Mineralen waarvan	Natrium	640		mg	

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

Organoleptische informatie

Organoleptische informatie

		Norm	Eenheid
Type kaas	Harde kaas		
Kleur	Lichtgeel		
Geur	Aromatisch, kazig, lekker		
Smaak	Sterk, intens, vol		
Korst	Zwart		
Textuur	Vast		
Leeftijd		210	dag(en)

Voedingsinformatie

Dietary (DU)

Geschikt voor vegetariërs	Nee	
Geschikt voor veganisten	Nee	
Geschikt voor lacto-vegetariërs	Nee	
Geschikt voor ovo-vegetariër	Nee	
Lactosevrij	Ja	
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	60	dag(en)
Houdbaarheid bij levering		dag(en)

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	48		53	%
Droge Stof				%
Vocht				%

Bewaarmstandigheden

Bewaarmstandigheden

	Min	Norm	Max	Eenheid
Bewaartemperatuur	4		8	°C

Verpakking en logistieke informatie

Verpakking: algemeen

	Norm	Eenheid	Opmerking
Verpakkingstechniek		Vacuüm	

Consumenteneenheid

	Norm	Eenheid
Nettogewicht	3,2	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.