

Algemene Informatie

Productinformatie

| | | Norm | Eenheid |
|-----------------------------------|---------------------|------|---------|
| Commerciële verkoopsbenaming | MOZZARELLA BLOK 1KG | | |
| Artikelnummer Dupontcheese | 0065_000 | | |
| Intrastatcode | 4061030 | | |
| Wettelijke verkoopsbenaming | Mozzarella | | |
| Land van oorsprong | Duitsland | | |
| 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 |
|----------------------------------|-----------------|--------------------|-----------|
| Gepasteuriseerde melk | | | |
| Zout | | | |
| Microbiologisch stremsel | | | |
| Voedingszuur: citroenzuur (E330) | | | |

Algemene informatie

| | Ja/Nee | | Opmerking |
|------------------------------------|--------|------------|-----------|
| GMO/GGO vrij | Ja | | |
| Vrij van geïoniseerde ingrediënten | Ja | | |
| Contaminanten conform 1881/2006 | Ja | | (1) |
| Stremsel | Ja | Microbieel | |
| 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 | 274 | 137 | kcal | 7 |
| Energie | kJ | 1140 | 570 | kJ | 7 |
| Vet | | 20 | 10 | g | 14 |
| Vet waarvan | Verzadigde vetten | 13 | 6,5 | g | 33 |
| Koolhydraten | | 1,5 | 0,75 | g | 0 |
| Koolhydraten waarvan | Suiker | 1,5 | 0,75 | g | 1 |
| Eiwitten | | 22 | 11 | g | 22 |
| Zout | | 0,6 | 0,3 | g | 5 |
| Mineralen waarvan | Natrium | 240 | 120 | mg | 5 |
| Voedingsvezels | | 0 | 0 | g | 0 |

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

Organoleptische informatie

Organoleptische informatie

| | | Norm | Eenheid |
|-----------|---|------|---------|
| Type kaas | Zachte kaas | | |
| Kleur | Melk wit | | |
| Geur | Vers | | |
| Smaak | Smaakvol, delicaat, typisch melkproduct | | |
| Korst | Geen korst | | |
| Textuur | Elastisch, soepel | | |

Voedingsinformatie

Dietary (DU)

| | | |
|---------------------------------|------------|--|
| Geschikt voor vegetariërs | Ja | |
| Geschikt voor veganisten | Nee | |
| Geschikt voor lacto-vegetariërs | Ja | |
| 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 | 37 | dag(en) |
| Houdbaarheid bij levering | | dag(en) |

Microbiologische waarden

| | Min | Norm | Max | Eenheid |
|------------------------|-----|---------|-----|---------|
| Staphylococcus aureus | | <100 | | /g |
| Escherichia coli | | <1000 | | /g |
| Listeria monocytogenes | | 0 | | /25g |
| Salmonella | | 0 | | /25g |
| Schimmels | | <1000 | | /g |
| Gisten | | <100000 | | /g |

Chemische waarden

| | Min | Norm | Max | Eenheid |
|-------------------|-----|---------|-----|---------|
| Vet op droge stof | 45 | | | % |
| Droge Stof | 43 | | | % |
| Vocht | | | 57 | % |
| PH | | 5,8-6,1 | | |

Bewaaromstandigheden

Bewaaromstandigheden

| | Min | Norm | Max | Eenheid |
|-------------------|-----|------|-----|---------|
| Bewaartemperatuur | 0 | | 6 | °C |

Verpakking en logistieke informatie

Verpakking: algemeen

| | Norm | Eenheid | Opmerking |
|---------------------|--------|---------|-----------|
| Verpakkingstechniek | Vacuüm | | |

Consumenteneenheid

| | | Norm | Eenheid |
|--------------|----------|------|---------|
| EAN CODE | 80146797 | | |
| EAN Type | EAN8 | | |
| Nettogewicht | | 1 | kg |
| Brutogewicht | | 1,03 | kg |

Colli

| | | Norm | Eenheid |
|--------------|---------------|------|---------|
| EAN CODE | 8000140006797 | | |
| EAN Type | EAN13 | | |
| Per colli | | 8 | EA |
| Lengte | | 38 | cm |
| Breedte | | 27 | cm |
| Hoogte | | 10 | cm |
| Nettogewicht | | 8 | kg |
| Brutogewicht | | 8,24 | kg |
| Packaging | Karton | | g |

Palletisatie

| | | Norm | Eenheid |
|--------------|------|-------|---------|
| Nettogewicht | | 640 | kg |
| Brutogewicht | | 681,2 | kg |
| Pallet type | EPAL | | |
| Lengte | | 120 | cm |
| Breedte | | 80 | cm |
| Hoogte | | 115 | cm |
| Per laag | | 8 | CA |
| Per pallet | | 80 | CA |
| Per pallet | | 10 | lagen |
| Per pallet | | 640 | EA |

Specificatienummer : 400006500000 [10]

Datum versie : 19/09/22



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.