

Specificatienummer : 400266300000 [3]

Datum versie : 1/10/18

**ONTVANGEN**  
Door braeju om 15:06,1-3-21



## Algemene Informatie

### Productinformatie

		Norm	Eenheid
Commerciële verkoopsbenaming	CAMEMBERT NORMANVILLE		
Artikelnummer Dupontcheese	2663_000		
Intrastatcode	04069086		
Wettelijke verkoopsbenaming	Kaas op basis van rauwe melk		
Land van oorsprong	Frankrijk		
Product met AOC/AOP label	Nee		
Biologisch product	Nee		
Type gewicht	Variabel (zonder e)		
Nettogewicht		1	kg

## Ingrediënten

### Ingrediënten

Ingrediënt	Hoeveelheid (%)	Origine ingrediënt	Opmerking
Rauwe melk	98	Frankrijk	
Zout	1,6	Frankrijk	
Fermenten	0,3	Europa	
Stremsel	0,1	Frankrijk	

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

## Voedingswaarden

### Portiegrootte

50G

### Gemiddelde voedingswaarden

		/100g	per Portie	Eenheid	RI%*
Energie	kcal	287	143,5	kcal	7
Energie	kJ	1191	595,5	kJ	7
Vet		23	11,5	g	16
Vet waarvan	Verzadigde vetten	15	7,5	g	38
Koolhydraten		0,5	0,25	g	0
Koolhydraten waarvan	Suiker	0,5	0,25	g	0
Eiwitten		20	10	g	20
Zout		1,6	0,8	g	13
Mineralen waarvan	Natrium	640	320	mg	13

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

## Organoleptische informatie

### Organoleptische informatie

		Norm	Eenheid
Type kaas	Zachte kaas		
Kleur	Wit, geelkleurig tot zelfs grijskleurig		
Geur	Typisch voor Camembert, pittig		
Smaak	Botersmaak en fruitige smaak naar appel en nootjes		
Korst	Gebloemde korst		
Textuur	Soepel en smeltend		

## 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	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

### Microbiologische waarden

	Min	Norm	Max	Eenheid
Staphylococcus aureus		10000	100000	/g
Escherichia coli		10000	100000	/g
Listeria monocytogenes		0		/25g
Salmonella		0		/25g

### Chemische waarden

	Min	Norm	Max	Eenheid
Vet op droge stof		45		%
Droge Stof		48		%
Vocht		52		%
PH		4,9		

## 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	2134007010002		
EAN Type	EAN13		
Hoogte		55	mm
Diameter (indien rond)		200	mm
Nettogewicht		1	kg

### Colli

		Norm	Eenheid
EAN CODE	0587400000064		
EAN Type	EAN13		
Per colli		2	EA
Lengte		445	mm
Breedte		230	mm
Hoogte		60	mm
Brutogewicht		2,38	kg

### Palletisatie

		Norm	Eenheid
Brutogewicht		253,5	kg
Lengte		1200	mm
Breedte		800	mm
Per laag		6	CA
Per pallet		96	CA
Per pallet		16	lagen

*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	CAM NORMANVILLE		
Numéro d'article Dupontcheese	2663_000		
Code douanier	04069092		
Dénomination légale	Fromage à base de lait cru		
Pays d'origine	France		
Produit avec logo AOP/DOP	Non		
Produit biologique	Non		
Type de poids	Variable (sans e)		
Poids net		1	kg

## Ingrédients

### Ingrédients

Ingrédient	Quantité (%)	Origine ingrédient	Remarque
Lait cru	98	France	
Sel	1,6	France	
Ferments	0,3	Europe	
Présure	0,1	France	

### 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

50G

### Valeurs nutritionnelles moyennes

		/100g	par Portion	Unité	RI%*
Energie	kcal	287	143,5	kcal	7
Energie	kJ	1191	595,5	kJ	7
Matières grasses		23	11,5	g	16
Matières grasses dont	Acides gras saturés	15	7,5	g	38
Glucides		0,5	0,25	g	0
Glucides dont	Sucre	0,5	0,25	g	0
Protéines		20	10	g	20
Sel		1,6	0,8	g	13
Minéraux dont	Sodium (Na)	640	320	mg	13

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

## Informations organoleptiques

### Informations organoleptiques

		Cible	Unité
Type de fromage	Fromage à pâte molle		
Couleur	Blanche à jaunâtre, voire grisâtre		
Odeur	Cave humide, champignon, sous bois		
Goût	Goût lactée (beurre, crème) et fruitée (pomme, noisette...)		
Croûte	Croûte fleurie		
Texture	Souple, fondante avec un coeur blanc en cours d'affinage		



## 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	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 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		10000	100000	/g
Escherichia coli		10000	100000	/g
Listeria monocytogènes		0		/25g
Salmonella		0		/25g

### Valeurs chimiques

	Min	Cible	Max	Unité
Matière grasse sur sec		45		%
Extrait sec		48		%
Humidité		52		%
pH		4,9		

## 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	2134007010002		
Type EAN	EAN13		
Hauteur		55	mm
Diamètre (si rond)		200	mm
Poids net		1	kg

### Colis

		Cible	Unité
Code EAN	0587400000064		
Type EAN	EAN13		
Par colis		2	EA
Longueur		445	mm
Largeur		230	mm
Hauteur		60	mm
Poids brut		2,38	kg

### Palettisation

		Cible	Unité
Poids brut		253,5	kg
Longueur		1200	mm
Largeur		800	mm
Par couches		6	CA
Par palette		96	CA
Par palette		16	couches

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.