

Algemene Informatie

Productinformatie

		Norm	Eenheid
Commerciële verkoopsbenaming	GS KUBUS BRUGGE BELEGEN 600G		
Artikelnummer Dupontcheese	8726_600		
Intrastatcode	04069089		
Wettelijke verkoopsbenaming	Kaas op basis van gepasteuriseerde melk		
Land van oorsprong	België		
Product met AOC/AOP label	Nee		
Protected Geographical Indication	Nee		
Biologisch product	Nee		
Type gewicht	Vast (met e)		
Nettogewicht		0,6	kg

Ingrediënten

Ingrediëntendeclaratie

Gepasteuriseerde koeMELK, zout, dierlijk stremsel, fermenten, kleurstof (E160b(ii)), conserveermiddel (E251)

Ingrediënten

Ingrediënt	Hoeveelheid (%)	Origine ingrediënt	Opmerking
Gepasteuriseerde melk	98,1	België	
Zout	1,9	België	
Stremsel	<0,1	Frankrijk	
Fermenten	<0,1	Frankrijk	Denemarken
Kleurstof: E160b(ii)	<0,1	Nederland	
Conserveermiddel: natriumnitraat (E251)	<0,1	Duitsland	

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 SO₂).

Voedingswaarden

Portiegrootte

30 g

Gemiddelde voedingswaarden

		/100g	per Portie	Eenheid	RI%*
Energie	kcal	379	114	kcal	6
Energie	kJ	1572	472	kJ	6
Vet		31	9,3	g	13
Vet waarvan	Verzadigde vetten	18,8	5,6	g	28
Vet waarvan	Mono-onverzadigde vetten	10,9	3,3	g	10
Vet waarvan	Poly-onverzadigde vetten	1,3	0,4	g	2
Koolhydraten		0	0	g	0
Koolhydraten waarvan	Suiker	0	0	g	0
Eiwitten		25	7,5	g	15
Zout		1,9	0,57	g	10
Mineralen waarvan	Natrium	760	0,23	mg	10
Voedingsvezels		0	0	g	0
Mineralen waarvan	Calcium (Ca)	650	195	mg	24
Mineralen waarvan	Fosfor	470	141	mg	20
Vitamines waarvan	A	300	90	µg	11
Vitamines waarvan	D	0,9	0,27	µg	5
Vitamines waarvan	B2	0,35	0,11	mg	8
Vitamines waarvan	B12	2	0,6	µg	24

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

Organoleptische informatie

Organoleptische informatie

		Norm	Eenheid
Type kaas	Harde kaas		
Kleur	Licht gekleurd		
Geur	Typische geur van belegen kaas		
Smaak	Typische smaak van belegen kaas		
Korst	Geen korst		
Textuur	Smedig met typische ronde ogen		
Leeftijd	12-18		we(e)k (en)

Voedingsinformatie

Dietary (DU)

Geschikt voor vegetariërs	Nee	
Geschikt voor veganisten	Nee	
Geschikt voor lacto-vegetariërs	Nee	
Geschikt voor ovo-vegetariër	Nee	
Kosher	Nee	
Halal	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		dag(en)
Houdbaarheid bij levering	46	dag(en)

Microbiologische waarden

	Min	Norm	Max	Eenheid
Staphylococcus aureus		100	1000	/g
Escherichia coli		100	1000	/g
Listeria monocytogenes		0	0	/25g
Salmonella		0	0	/25g
Enterobacteriaceae			10000	/g
Schimmels			1000	/g
Gisten			1000	/g

Chemische waarden

	Min	Norm	Max	Eenheid
Vet op droge stof		50		%
Droge Stof		60		%
Vocht		40		%
PH		5,5		
AW-waarde		0,937		

Bewaarmstandigheden

Bewaarmstandigheden

	Min	Norm	Max	Eenheid
Bewaartemperatuur			7	°C
Bewaarmstandigheden na opening			7	°C

Verpakking en logistieke informatie

Verpakking: algemeen

		Norm	Eenheid	Opmerking
Verpakkingstechniek	Beschermende atmosfeer			

Consumenteneenheid

		Norm	Eenheid
EAN CODE	5413721705324		
EAN Type	EAN13		
Lengte		176	mm
Breedte		162	mm
Hoogte		80	mm
Nettogewicht		0,6	kg

Colli

		Norm	Eenheid
EAN CODE	15413721705345		
EAN Type	EAN14		
Per colli		4	EA
Lengte		350	mm
Breedte		230	mm
Hoogte		175	mm
Nettogewicht		2,4	kg

Palletisatie

		Norm	Eenheid
Pallet type	EURO		
Lengte		1200	mm
Breedte		800	mm
Hoogte		525	mm
Per laag		18	CA
Per pallet		54	CA
Per pallet		3	lagen
Per pallet		4	EA

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.