

Specificatienummer : 400862660000 [5]

Datum versie : 27/08/20



## Algemene Informatie

### Productinformatie

		Norm	Eenheid
Commerciële verkoopsbenaming	GS KUBUS BRUGGE JONG 600G VG		
Artikelnummer Dupontcheese	8626_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		600	g

## Ingrediënten

### Ingrediëntendeclaratie

Gepasteuriseerde MELK, zout, stremsel, fermenten, kleurstof: E160b (ii), conserveermiddel: E251.

### Ingrediënten

Ingrediënt	Hoeveelheid (%)	Origine ingrediënt	Opmerking
Gepasteuriseerde melk	98,3	België	
Zout	1,7	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	
Oorsprong melk	Ja	Weidemelk	

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

30 g

### Gemiddelde voedingswaarden

		/100g	per Portie	Eenheid	RI%*
Energie	kcal	362	108	kcal	5
Energie	kJ	1500	450	kJ	5
Vet		29,5	8,9	g	13
Vet waarvan	Verzadigde vetten	17,9	5,4	g	27
Vet waarvan	Mono-onverzadigde vetten	10,4	3,1	g	9
Vet waarvan	Poly-onverzadigde vetten	1,2	0,4	g	2
Koolhydraten		0	0	g	0
Koolhydraten waarvan	Suiker	0	0	g	0
Eiwitten		24	7,2	g	14
Zout		1,7	0,51	g	9
Mineralen waarvan	Natrium	680	204	mg	9
Voedingsvezels		0	0	g	0

\* 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 jonge kaas		
Smaak	Typische smaak van jonge kaas		
Korst	Geen korst		
Textuur	Smedig met typische ronde ogen		
Leeftijd	5-7		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

### Metaaldetectie

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

### 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		57		%
Vocht		43		%
PH		5,5		
AW-waarde		0,968		

## Bewaaromstandigheden

### Bewaaromstandigheden

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

## Verpakking en logistieke informatie

### Verpakking: algemeen

		Norm	Eenheid	Opmerking
Verpakkingstechniek	Beschermende atmosfeer			

### Consumenteneenheid

		Norm	Eenheid
EAN CODE	5413721705317		
EAN Type	EAN13		
Nettogewicht		600	g

### Colli

		Norm	Eenheid
EAN CODE	15413721705314		
EAN Type	GTIN		
Per colli		4	EA
Nettogewicht		2,4	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.*

## Informations générales

### Information du produit

		Cible	Unité
Dénomination commerciale	GS KUBUS BRUGGE JONG 600G VG		
Numéro d'article Dupontcheese	8626_600		
Code douanier	04069089		
Dénomination légale	Fromage à base de lait pasteurisé		
Pays d'origine	Belgique		
Produit avec logo AOP/DOP	Non		
Protected Geographical Indication	Non		
Produit biologique	Non		
Type de poids	Fixe (avec e)		
Poids net		600	g

## Ingrédients

### Déclaration des Ingrédients

LAIT pasteurisé, sel, présure, ferments, colorant: E160b (ii), conservateur: E251.

### Ingrédients

Ingrédient	Quantité (%)	Origine ingrédient	Remarque
Lait pasteurisé	98,3	Belgique	
Sel	1,7	Belgique	
Présure	<0,1	France	
Ferments	<0,1	France	Danemark
Colorant: E160b (ii)	<0,1	Pays-Bas	
Conservateur: nitrate de sodium (E251)	<0,1	Allemagne	

### 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	
Origine de lait	Oui	Lait de pâturage	

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 SO<sub>2</sub>.*

## Valeurs nutritionnelles moyennes

### Portion

30 g

### Valeurs nutritionnelles moyennes

		/100g	par Portion	Unité	RI%*
Energie	kcal	362	108	kcal	5
Energie	kJ	1500	450	kJ	5
Matières grasses		29,5	8,9	g	13
Matières grasses dont	Acides gras saturés	17,9	5,4	g	27
Matières grasses dont	Acides gras mono-insaturés	10,4	3,1	g	9
Matières grasses dont	Acides gras poly-insaturés	1,2	0,4	g	2
Glucides		0	0	g	0
Glucides dont	Sucre	0	0	g	0
Protéines		24	7,2	g	14
Sel		1,7	0,51	g	9
Minéraux dont	Sodium (Na)	680	204	mg	9
Fibres Alimentaires		0	0	g	0

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

## Informations organoleptiques

### Informations organoleptiques

		Cible	Unité
Type de fromage	Fromage à pâte dure		
Couleur	Légèrement coloré		
Odeur	Odeur typique de fromage jeune		
Goût	Goût typique de fromage jeune		
Croûte	Pas de croûte		
Texture	Léable avec des yeux ronds typiques		
Affinage	5-7		Semaines

## Information nutritionnelle

### Dietary (DU)

Convient aux végétariens	Non	
Convient aux végétaliens	Non	
Convient aux lacto végétariens	Non	
Convient aux ovo végétariens	Non	
Kasher	Non	
Halal	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 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

### Détection du métaux

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

### Valeurs microbiologiques

	Min	Cible	Max	Unité
Staphylococcus auréus		100	1000	/g
Escherichia coli		100	1000	/g
Listeria monocytogènes		Absence	0	/25g
Salmonella		Absence	0	/25g
Enterobacteriaceae			10000	/g
Moisissures			1000	/g
Levures			1000	/g

### Valeurs chimiques

	Min	Cible	Max	Unité
Matière grasse sur sec	50			%
Extrait sec		57		%
Humidité		43		%
pH		5,5		
AW-value		0,968		

## Conditions de conservation

### ? Storage conditions?

	Min	Cible	Max	Unité
Température de conservation			7	°C
Conditions de conservation après ouverture			7	°C

## Emballage et information logistique

### Emballage: informations générales

		Cible	Unité	Commentaire
Technologie d'emballage	Modified atmosphère			

### Unité de consommateur

		Cible	Unité
Code EAN	5413721705317		
Type EAN	EAN13		
Poids net		600	g

### Colis

		Cible	Unité
Code EAN	15413721705314		
Type EAN	GTIN		
Par colis		4	EA
Poids net		2,4	kg

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.