

Algemene Informatie

Productinformatie

		Norm	Eenheid
Commerciële verkoopsbenaming	PDP HUILE À L'ORANGE CL 100G		
Artikelnummer Dupontcheese	7159_000		
Intrastatcode	04061050		
Wettelijke verkoopsbenaming	Kaas op basis van gepasteuriseerde melk		
Artikelomschrijving	Geitenkaas sinaasappelolie		
Land van oorsprong	België		
Product met AOC/AOP label	Nee		
Protected Geographical Indication	Nee		
Biologisch product	Nee		
Type gewicht	Vast (met e)		
Nettogewicht		100	g

Ingrediënten

Ingrediëntendeclaratie

Verse geitenkaas 77,4% - Honing 10% - Zonnebloemolie 9% - Sinaasappelschil 1,80%, zelfgemaakte blend 1,80%
 Verse geitenkaas (gepasteuriseerde geitenMELK, melkzuurfermenten, stremsel, zout, conserveermiddel : E202), Acacia honing, gekonfijte sinaasappelschil (sinaasappelschil, glucosestroop, fructose, sucrose, zuurteregelaar: citroenzuur), zonnebloemolie, zelfgemaakte blend (lavendel, koriander, basilicum, knoflook)

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		Ja	
Schaaldieren	Afwezig		Nee	
Eieren	Afwezig		Nee	
Vis	Afwezig		Nee	
Pinda	Afwezig		Nee	
Soja	Afwezig		Ja	
Melk en producten op basis van melk	Aanwezig	Melk	Ja	
Schaalvruchten (noten)	Afwezig		Ja	
Selderij	Afwezig		Nee	
Mosterd	Afwezig		Ja	
Sesamzaad	Afwezig		Nee	
Lupine	Afwezig		Nee	
Weekdieren	Afwezig		Nee	
Zwavedioxide en sulfieten (E220 tot E227)	Afwezig		Ja	

Glutenhoudende granen: tarwe, rogge, gerst, haver, spelt en kamut.

Schaalvruchten: amandel, hazelnoot, walnoot, cashewnoot, pecannoot, paranoot, pistachenoot en macademianoot

Zwavedioxide 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	342		kcal	
Energie	kJ	1415		kJ	
Vet		26,84		g	
Vet waarvan	Verzadigde vetten	15,6		g	
Koolhydraten		11,4		g	
Koolhydraten waarvan	Suiker	10,12		g	
Eiwitten		13,33		g	
Zout		0,7		g	
Mineralen waarvan	Natrium	280		mg	
Voedingsvezels		0,08		g	

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

Organoleptische informatie

Organoleptische informatie

		Norm	Eenheid
Type kaas	Zachte kaas		
Geur	Geurig		
Smaak	Zoet		

Voedingsinformatie

Dietary (DU)

Geschikt voor vegetariërs		
Geschikt voor veganisten		
Geschikt voor lacto-vegetariërs		
Geschikt voor ovo-vegetariër		
Lactosevrij		

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		38	dag(en)
Houdbaarheid bij levering			dag(en)

Houdbaarheid

		Norm	Eenheid
Houdbaarheid na opening	3-4		dag(en)

Microbiologische waarden

	Min	Norm	Max	Eenheid
Staphylococcus aureus		10	100	/g
Escherichia coli		100	1000	/g
Listeria monocytogenes		0	100	/25g
Salmonella		0	0	/25g

Chemische waarden

	Min	Norm	Max	Eenheid
Vet op droge stof		45		%
Droge Stof				%
Vocht				%

Bewaaromstandigheden

Bewaaromstandigheden

		Min	Norm	Max	Eenheid
Bewaartemperatuur				7	°C

Verpakking en logistieke informatie

Verpakking: algemeen

		Norm	Eenheid	Opmerking
Verpakkingstechniek	Beschermende atmosfeer			

Consumenteneenheid

		Norm	Eenheid
EAN CODE	5414144006609		
EAN Type	EAN13		
Lengte		10	cm
Breedte		7	cm
Hoogte		4,5	cm
Nettogewicht		100	g

Colli

		Norm	Eenheid
EAN CODE	5414144006616		
EAN Type	EAN13		
Per colli		6	EA
Lengte		29,5	cm
Breedte		19,5	cm
Hoogte		5	cm
Nettogewicht		600	g

Palletisatie

		Norm	Eenheid
Per laag		16	CA
Per pallet	224-256		CA
Per pallet	14-16		lagen
Per pallet	1344-1536		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.