

Informations générales

Information du produit

		Cible	Unité
Dénomination commerciale	PDP ORIENTAL 6X100G		
Numéro d'article Dupontcheese	7179_000		
Code douanier	04061050		
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	6X100G	600	g

Ingrédients

Déclaration des Ingrédients

Fromage de chèvre frais 95% - Cajun 5%

Fromage de chèvre frais (LAIT de chèvre pasteurisé, ferments lactiques, présure, sel, conservateur : E202), Cajun (oignon, ail, Curcuma, thym, MOUTARDE, origan, piment fort).

Informations générales

	Oui/Non		Commentaire
Absence d' OGM	Oui		
Absence d'ingrédients ionisés	Oui		
Contaminants conformément à 1881/2006	Oui		(1)
Présure/Coagulant	Oui	Microbien	
Origine de lait	Oui	Chèvre	

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		Oui	
Crustacés	Absent		Non	
Oeufs	Absent		Non	
Poisson	Absent		Oui	
Arachides	Absent		Non	
Soja	Absent		Oui	
Lait et produits à base de lait	Présent	Lait	Oui	
Fruits à coques (Noix)	Absent		Oui	
Céleri	Absent		Non	
Moutarde	Présent	Cajun (moutarde)	Oui	
Graine de sésame	Absent		Non	
Lupin	Absent		Non	
Mollusques	Absent		Non	
Anhydride sulfureux et sulfites (E220 à E227)	Absent		Oui	

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

Valeurs nutritionnelles moyennes

		/100g	par Portion	Unité	RI%*
Energie	kcal	281		kcal	
Energie	kJ	1170		kJ	
Matières grasses		22,1		g	
Matières grasses dont	Acides gras saturés	17,9		g	
Glucides		3,9		g	
Glucides dont	Sucre	0,3		g	
Protéines		16,5		g	
Sel		1,36		g	
Minéraux dont	Sodium (Na)	544		mg	
Fibres Alimentaires		1,4		g	

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

Informations organoleptiques

Informations organoleptiques

		Cible	Unité
Type de fromage	Fromage à pâte molle		
Goût	Chèvre salé à la saveur oriental		

Information nutritionnelle

Dietary (DU)

Convient aux végétariens	Oui	
Convient aux végétaliens	Non	
Convient aux lacto végétariens	Oui	
Convient aux ovo végétariens	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 végane 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

Durée de conservation fournisseur

		Cible	Unité
Durée de conservation à la production		38	jour(s)
Durée de conservation à la livraison			jour(s)

Durée de conservation

		Cible	Unité
Conservation après ouverture	3-4		jour(s)

Valeurs microbiologiques

	Min	Cible	Max	Unité
Staphylococcus auréus		10	100	/g
Escherichia coli		100	1000	/g
Listeria monocytogènes		0	100	/25g
Salmonella		0	0	/25g

Valeurs chimiques

	Min	Cible	Max	Unité
Matière grasse sur sec		45		%
Extrait sec				%
Humidité				%

Conditions de conservation

? Storage conditions?

		Min	Cible	Max	Unité
Température de conservation				7	°C

Emballage et information logistique

Emballage: informations générales

		Cible	Unité	Commentaire
Technologie d'emballage	Modified atmosphère			

Unité de consommateur

		Cible	Unité
Code EAN	5414144006623		
Type EAN	EAN13		
Poids net	6X100G	600	g

*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.*