

Algemene InformatieProductinformatie

		Norm	Eenheid
Commerciële verkoopsbenaming	WHITE CHEESE IN CUBES 5KG		
Artikelnummer Dupontcheese	0686_000		
Intrastatcode	04069093		
Wettelijke verkoopsbenaming	Kaas op basis van gepasteuriseerde melk		
Land van oorsprong	Denemarken		
Product met AOC/AOP label	Nee		
Protected Geographical Indication	Nee		
Biologisch product	Nee		
Type gewicht	Vast (met e)		
Nettogewicht		5	kg

IngrediëntenIngrediënten

Ingrediënt	Hoeveelheid (%)	Origine ingrediënt	Opmerking
Gepasteuriseerde melk	96,95	Denemarken	Duitsland, Nederland, België
Zout	3	Denemarken	
Microbiologisch stremsel	0,03	Denemarken	
Melkfermenten / zuursel	0,02	Denemarken	Duitsland, Verenigde Staten, Frankrijk

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		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	
Zwaveldioxide 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

Zwaveldioxide 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

50 g

Gemiddelde voedingswaarden

		/100g	per Portie	Eenheid	RI%*
Energie	kcal	224	112	kcal	6
Energie	kJ	930	465	kJ	6
Vet		18	9	g	13
Vet waarvan	Verzadigde vetten	12	6	g	30
Vet waarvan	Mono-onverzadigde vetten	4,8	2,4	g	
Vet waarvan	Poly-onverzadigde vetten	0,5	0,25	g	
Vet waarvan	Cholesterol			mg	
Koolhydraten		0,5	0,25	g	0
Koolhydraten waarvan	Suiker	0,5	0,25	g	0
Eiwitten		15	7,5	g	15
Zout		3	1,5	g	25
Mineralen waarvan	Natrium	1200	600	mg	25
Voedingsvezels		0	0	g	0

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

Organoleptische informatie

Organoleptische informatie

		Norm	Eenheid
Type kaas	Zachte kaas		
Kleur	Wit - geelachtig		
Geur	Licht zurig, licht zoutig, aromatisch		
Smaak	Licht zurig, licht zoutig, aromatisch		
Korst	Geen korst		
Textuur	Halfvast tot zacht, gladde consistentie		

Voedingsinformatie

Dietary (DU)

Geschikt voor vegetariërs	Ja	
Geschikt voor veganisten	Nee	
Geschikt voor lacto-vegetariërs	Ja	
Geschikt voor ovo-vegetariër	Nee	
Kosher	Nee	
Halal	Ja	
Lactosevrij	Nee	Lactose: 0,5 g
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

		Norm	Eenheid
Houdbaarheid na opening		3	dag(en)

Metaaldetectie

			Norm	Eenheid
Metaaldetectie		Ja		
Type testkogels	Ferro		2,5	mm
Type testkogels	Non ferro		3,5	mm
Type testkogels	Stainless steel		4,5	mm

Microbiologische waarden

	Min	Norm	Max	Eenheid
Staphylococcus aureus		<10	100	/g
Escherichia coli		<10	10	/g
Listeria monocytogenes		0	0	/25g
Salmonella		0	0	/25g
Enterobacteriaceae		<10	1000	/g
Schimmels		<1000	100000	/g
Gisten		<1000	100000	/g

Chemische waarden

	Min	Norm	Max	Eenheid
Vet op droge stof		45	50	%
Droge Stof		39		%
Vocht		61		%
PH	6,6		6,85	

Bewaaromstandigheden

Bewaaromstandigheden

		Min	Norm	Max	Eenheid
Bewaartemperatuur		2		5	°C

Verpakking en logistieke informatie

Verpakking: algemeen

		Norm	Eenheid	Opmerking
Verpakkingstechniek	Beschermende atmosfeer			
N2		70	%	Max. 0,6% O2
CO2		30	%	

Consumenteneenheid

		Norm	Eenheid
EAN CODE	5701638130774		
EAN Type	EAN13		
Packaging	Bovenfolie	10,69	g
Packaging	Onderfolie	28,97	g
Packaging	Etiket	1,03	g

Colli

		Norm	Eenheid
Per colli		4	EA
Lengte		600	mm
Breedte		400	mm
Hoogte		200	mm
Nettogewicht		20	kg
Brutogewicht		22,16	kg

Palletisatie

		Norm	Eenheid
Pallet type	HDPE		
Pallet weight		18000	g
Lengte		120	cm
Breedte		80	cm
Hoogte		216	cm
Per laag		4	CA
Per pallet		40	CA
Per pallet		10	lagen
Per pallet		160	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.