

Specificatienummer : 400631900000 [1]

Datum versie : 02/09/2014

ONTVANGEN

Door campan om 15:16,13-8-20



Algemene Informatie

		Norm	Eenheid
Commerciële verkoopsbenaming	PDP MIEL DE TRUFFE 100G		
Artikelnummer Dupontcheese	6319_000		
Intrastatcode	04069086		
Wettelijke verkoopsbenaming	Kaas op basis van gepasteuriseerde melk		
Artikelomschrijving	Verse geitenkaas met honing 10%, truffelpasta 2% en aroma van zwarte truffel <1%		
Land van oorsprong	België		
Product met AOC/AOP label	Nee		
Biologisch product	Nee		
Type gewicht	Vast (met e)		
Nettogewicht		100	g

Ingrediënten

Ingrediëntendeclaratie

Verse geitenkaas (Gepasteuriseerde melk, melkzuurfermenten, stremsel, zout (0.8%), conserveermiddel: E202),accacia honing 10%, truffelpasta 2%(champignons, zonnebloemolie, zout, zwarte zomer truffels, peterselie, paneermeel (gluten), knoflook, aroma), aroma van zwarte truffels (suiker, aroma, glycerine E422).

Algemene informatie

	Ja/Nee		Opmerking
GMO/GGO vrij	Ja		
Vrij van geïoniseerde ingrediënten	Ja		
Stremsel	Ja	Microbieel	
Oorsprong melk	Ja	Geit	

GMO/GGO = Genetisch gemodificeerde organismen

Allergenen

		Indien aanwezig, welk ingrediënt	Kan sporen bevatten door kruiscontaminatie	Opmerking
Glutenhoudende granen	Aanwezig	Paneermeel	Nee	
Schaaldieren	Afwezig		Nee	
Eieren	Afwezig		Ja	
Vis	Afwezig		Nee	
Pinda	Afwezig		Nee	
Soja	Afwezig		Nee	
Melk inclusief lactose	Aanwezig	Melk	Nee	
Schaalvruchten (noten)	Afwezig		Nee	
Selderij	Afwezig		Nee	
Mosterd	Afwezig		Ja	
Sesamzaad	Afwezig		Ja	
Lupine	Afwezig		Nee	
Weekdieren	Afwezig		Ja	
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

Portiegrootte

50g

		/100g	per Portie	Eenheid	RI%*
Energie	kcal	280,8	140,4	kcal	7
Energie	kJ	1163,84	581,9	kJ	7
Vet		20,28	10,1	g	14,4
Vet waarvan	Verzadigde vetten	16,48	8,2	g	41
Koolhydraten		9,48	4,7	g	1,7
Koolhydraten waarvan	Suiker	7,93	3,9	g	4,3
Eiwitten		14,98	7,5	g	15
Zout		0,8	0,4	g	6,6
Mineralen waarvan	Natrium	320	160	mg	
Voedingsvezels		0,11	0,05	g	

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

Organoleptische informatie

		Norm	Eenheid
Type kaas	Verse kaas Geitenkaas		
Smaak	Zwarte truffel en honing		
Korst	Geen korst		

Specificatienummer : 400631900000 [1]

Datum versie : 02/09/2014

Voedingsinformatie

Geschikt voor vegetariërs	Ja	
Geschikt voor veganisten	Nee	
Geschikt voor lacto-vegetariërs	Ja	
Geschikt voor ovo-vegetariër	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

		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		/25g
Salmonella		0		/25g

Chemische waarden

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

Bewaarmstandigheden

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

Specificatienummer : 400631900000 [1]

Datum versie : 02/09/2014

Verpakking en logistieke informatie

Verpakking: algemeen

		Norm	Eenheid	Opmerking
Verpakkingstechniek	Beschermende atmosfeer			

Consumenteneenheid

		Norm	Eenheid
Lengte		10	cm
Breedte		7	cm
Hoogte		4,5	cm
Nettogewicht		100	g

Colli

		Norm	Eenheid
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		256	CA

Nota

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.