

Algemene Informatie

Productinformatie

		Norm	Eenheid
Commerciële verkoopsbenaming	PDP MIEL/FLEUR D'ORANGER 100G		
Artikelnummer Dupontcheese	5457_000		
Intrastatcode	04069099		
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		100	g

Ingrediënten

Ingrediëntendeclaratie

Verse geitenkaas 87.5% (gepasteuriseerde GEITENMELK, melkzuurfermenten, stremsel, zout, conserveermiddel: E202), Accacia honing 10%, gekonfijte sinaasappelschil 2% (sinaasappelschil, glucosestroop, fructose, sucrose, zuurteregelaar: citroenzuur), aroma van oranjebloesem (SELDERIJ) 0.5%

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	Geit	

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		Ja	
Vis	Afwezig		Nee	
Pinda	Afwezig		Nee	
Soja	Afwezig		Ja	
Melk en producten op basis van melk	Aanwezig	Melk	Ja	
Schaalvruchten (noten)	Afwezig		Ja	
Selderij	Aanwezig	Aroma van oranjebloesem	Ja	
Mosterd	Afwezig		Ja	
Sesamzaad	Afwezig		Ja	
Lupine	Afwezig		Nee	
Weekdieren	Afwezig		Nee	
Zwavel dioxide 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

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 SO₂).

Voedingswaarden

Portiegrootte

50 g

Gemiddelde voedingswaarden

		/100g	per Portie	Eenheid	RI%*
Energie	kcal	284	142	kcal	7
Energie	kJ	1180	590	kJ	7
Vet		19,6	9,8	g	14
Vet waarvan	Verzadigde vetten	16,3	8,15	g	41
Koolhydraten		11,2	5,6	g	2
Koolhydraten waarvan	Suiker	9,4	4,7	g	5
Eiwitten		11,2	5,6	g	11
Zout		0,78	0,39	g	7
Mineralen waarvan	Natrium	312	156	mg	7

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

Organoleptische informatie

Organoleptische informatie

		Norm	Eenheid
Type kaas	Zachte kaas		
Kleur	Wit		
Geur	Zacht		
Smaak	Gezouten, gesuikerd		
Korst	Natuurlijke korst		

Voedingsinformatie

Dietary (DU)

Geschikt voor vegetariërs	Ja	
Geschikt voor veganisten	Nee	
Geschikt voor lacto-vegetariërs	Ja	
Geschikt voor ovo-vegetariër	Nee	
Lactosevrij	Nee	
Light kaas	Nee	
Korst	Eetbaar	

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		100	1000	/g
Escherichia coli		100	1000	/g
Listeria monocytogenes		0	0	/25g
Salmonella		0	0	/25g

Chemische waarden

	Min	Norm	Max	Eenheid
Vet op droge stof		45		%
Droge Stof		43,5		%
Vocht		56,5		%

Bewaaromstandigheden

Bewaaromstandigheden

	Min	Norm	Max	Eenheid
Bewaartemperatuur			7	°C

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
EAN CODE	5414144001550	
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

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.