

Algemene Informatie

Productinformatie

		Norm	Eenheid
Commerciële verkoopsbenaming	PDP VIJG EN ROZEMARIJN 100G		
Artikelnummer Dupontcheese	9458_000		
Intrastatcode	04061050		
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 80% (gepasteuriseerde geitenmelk, melkfermenten, microbieel stremsel, zout, conserveermiddel: E202), acacia'honing 10% , vijgenkonfijt 9% (vijg, suiker, water, rijstmeel), rozemarijn 1%

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		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	
Zwavedioxide 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

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

30g

Gemiddelde voedingswaarden

		/100g	per Portie	Eenheid	RI%*
Energie	kcal	278	83,4	kcal	4
Energie	kJ	1155	346,5	kJ	4
Vet		18,2	5,46	g	8
Vet waarvan	Verzadigde vetten	14,9	4,47	g	22
Koolhydraten		14,9	4,47	g	2
Koolhydraten waarvan	Suiker	13,4	4,02	g	4
Eiwitten		13,7	4,11	g	8
Zout		0,7	0,21	g	4
Mineralen waarvan	Natrium	280	84	mg	4

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

Organoleptische informatie

Organoleptische informatie

		Norm	Eenheid
Type kaas	Verse kaas		
Korst	Geen 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

Microbiologische waarden

	Min	Norm	Max	Eenheid
Staphylococcus aureus		10	100	/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		40,4		%
Vocht		59,6		%

Bewaaromstandigheden

Bewaaromstandigheden

	Min	Norm	Max	Eenheid
Bewaartemperatuur	2		7	°C

Verpakking en logistieke informatie

Verpakking: algemeen

		Norm	Eenheid	Opmerking
Verpakkingstechniek	Beschermende atmosfeer			

Consumenteneenheid

		Norm	Eenheid
EAN CODE	5414144004803		
EAN Type	EAN13		
Lengte		10	cm
Breedte		7	cm
Hoogte		4,5	cm
Nettogewicht		100	g

Colli

		Norm	Eenheid
EAN CODE	5414144004810		
EAN Type	EAN13		
Per colli		6	EA
Lengte		29,5	cm
Breedte		19,5	cm
Hoogte		5	cm
Nettogewicht		0,6	kg

Palletisatie

		Norm	Eenheid
Pallet type	EURO		
Lengte		120	cm
Breedte		80	cm
Hoogte			cm
Per laag		16	CA
Per pallet	224-288		CA
Per pallet	14-18		lagen
Per pallet	133-1728		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.

Informations générales

Information du produit

		Cible	Unité
Dénomination commerciale	PDP VIJG EN ROZEMARIJN 100G		
Numéro d'article Dupontcheese	9458_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		100	g

Ingrédients

Déclaration des Ingrédients

Fromage de chèvre frais 80% (lait de chèvre pasteurisé, ferments, présure microbienne, sel, conservateur : E202), miel d'acacia 10%, confit de figues 9% (figues, sucre, eau, farine de riz), romarin 1%.

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

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

Portion

30g

Valeurs nutritionnelles moyennes

		/100g	par Portion	Unité	RI%*
Energie	kcal	278	83,4	kcal	4
Energie	kJ	1155	346,5	kJ	4
Matières grasses		18,2	5,46	g	8
Matières grasses dont	Acides gras saturés	14,9	4,47	g	22
Glucides		14,9	4,47	g	2
Glucides dont	Sucre	13,4	4,02	g	4
Protéines		13,7	4,11	g	8
Sel		0,7	0,21	g	4
Minéraux dont	Sodium (Na)	280	84	mg	4

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

Informations organoleptiques

Informations organoleptiques

		Cible	Unité
Type de fromage	Fromage frais		
Croûte	Pas de croûte		

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	Comestible	

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 végétane 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

Valeurs microbiologiques

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

Valeurs chimiques

	Min	Cible	Max	Unité
Matière grasse sur sec		45		%
Extrait sec		40,4		%
Humidité		59,6		%

Conditions de conservation

? Storage conditions?

	Min	Cible	Max	Unité
Température de conservation	2		7	°C

Emballage et information logistique

Emballage: informations générales

		Cible	Unité	Commentaire
Technologie d'emballage	Modified atmosphère			

Unité de consommateur

		Cible	Unité
Code EAN	5414144004803		
Type EAN	EAN13		
Longueur		10	cm
Largeur		7	cm
Hauteur		4,5	cm
Poids net		100	g

Colis

		Cible	Unité
Code EAN	5414144004810		
Type EAN	EAN13		
Par colis		6	EA
Longueur		29,5	cm
Largeur		19,5	cm
Hauteur		5	cm
Poids net		0,6	kg

Palettisation

		Cible	Unité
Palette type	EURO		
Longueur		120	cm
Largeur		80	cm
Hauteur			cm
Par couches		16	CA
Par palette	224-288		CA
Par palette	14-18		couches
Par palette	133-1728		EA

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.