Algemene Informatie

Productinformation

		Norm	Eenheid
Commerciële verkoopsbenaming	PDP FEUILLETE LARD&MIEL 6X90G		
Oud artikelnummer	1400720		
Intrastatcode	04069099		
Wettelijke verkoopsbenaming	Kaas op basis van gepasteuriseerde melk		
Artikelomschrijving	Bladerdeeghapje met geitenkaas, spek en honing		
Land van oorsprong	België		
Product met AOC/AOP label	Nee		
Protected Geographical Indication	Nee		
Biologisch product	Nee		
Type gewicht	Vast (met e)		
Nettogewicht	6x90	540	g

Ingrediënten

Ingrediëntendeclaratie

Verse geitenKAAS (gepasteuriseerde geitenMELK, melkzuurfermenten, stremsel, zout, conserveermiddel: E202), bladerdeeg (TARWEbloem, palmolie, koolzaadolie, water, TARWEzetmeel, kleurstof (wortel-, appel- en citroenconcentraat), geconcentreerd citroensap, zout, alcohol (verdampt tijdens het koken), TARWEgluten, geïnactiveerde gist, BOTERaroma, BOTER concentraat (MELK), Acaciahoning, gerookt spek (varkensvlees, zout, glucosestroop, dextrose, suiker, antioxidant E316, E327, conserveermiddelen: E250, E262,aroma's, rook). Kruid uit de Provence.

Algemene informatie

	Ja/Nee		Opmerking
GMO/GGO vrij	Ja		
Vrij van geïoniseerde ingrediënten	Ja		
Contaminants conform 2023/915	Ja		(1)
Stremsel	Ja	Microbieel	
Oorsprong melk	Ja	Geit	

GMO/GGO = Genetisch gemodificeerde organismen

Allergenen

Allergenen

		Indien aanwezig, welk ingrediënt	Kan sporen bevatten door kruiscontaminatie	Opmerking
Glutenhoudende granen	Aanwezig	Tarwemeel	Nee	
Schaaldieren	Afwezig		Nee	
Eieren	Afwezig		Nee	
Vis	Afwezig		Nee	
Pinda	Afwezig		Nee	
Soja	Afwezig		Ja	
Melk en producten op basis van melk	Aanwezig	Melk, boter	Nee	
Schaalvruchten (noten)	Afwezig		Ja	
Selderij	Afwezig		Nee	
Mosterd	Afwezig		Ja	
Sesamzaad	Afwezig		Nee	
Lupine	Afwezig		Nee	
Weekdieren	Afwezig		Nee	
Zwaveldioxide 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

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

90g

Gemiddelde voedingswaarden

		/100g	per Portie	Eenheid	RI%*
Energie	kcal	309	278	kcal	
Energie	kJ	1288	1159	kJ	
Vet		19,5	17,55	g	
Vet waarvan	Verzadigde vetten	13,8	12,42	g	
Koolhydraten		23	20,7	g	
Koolhydraten waarvan	Suiker	8,8	7,92	g	
Eiwitten		10,1	9,09	g	
Zout		0,9	0,81	g	
Mineralen waarvan	Natrium	360	324	mg	
Voedingsvezels		0,9	0,81	g	

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

Organoleptische informatie

Typiciteit product

Verwijder de verpakking en bak in een voorverwarmde oven van 180°C gedurende 5à10 minuten

Organoleptische informatie

		Norm	Eenheid
Type kaas	Verse kaas Bladerdeeghapje met geitenkaas		
Smaak	Gezouten, gesuikerd, zacht		
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	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 leverancier

		Norm	Eenheid
Houdbaarheid bij productie		38	dag(en)
Houdbaarheid bij levering			dag(en)

Houdbaarheid

		Norm	Eenheid
Houdbaarheid na opening	3-4		dag(en)

Metaaldetectie

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

Microbiologische waarden

	Min	Norm	Max	Eenheid
Staphylococcus aureus		10	100	/g
Escherichia coli		100	1000	/g
Listeria monocytogenes		0	100	/25g
Salmonella		0	0	/25g

Chemische waarden

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

Bewaaromstandigheden

Bewaaromstandigheden

		Min	Norm	Max	Eenheid
Bewaartemperatuur				7	°C

Verpakking en logistieke informatie

Verpakking: algemeen

		Norm	Eenheid	Opmerking
Verpakkingstechniek	Beschermende atmosfeer			

Consumenteneenheid

		Norm	Eenheid
Nettogewicht		90	g

Colli

		Norm	Eenheid
EAN CODE	5410834039797		
Per colli		6	EA
Lengte		220	mm
Breedte		175	mm
Hoogte		65	mm
Nettogewicht		540	g

Palletisatie

		Norm	Eenheid
Nettogewicht		388,8	kg
Per pallet		720	CA
Per pallet		4320	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.