

Specificatienummer : 400413400000 [7]

Datum versie : 18/10/18

**ONTVANGEN**  
Door campan om 15:36,13-8-20



## Algemene Informatie

### Productinformatie

|                              |   | Norm | Eenheid |
|------------------------------|---|------|---------|
| Commerciële verkoopsbenaming | CAM AFFINE AU CALVADOS 1KG                                  |      |         |
| Artikelnummer Dupontcheese   | 4134_000  |      |         |
| Intrastatcode                | 04069082  |      |         |
| Wettelijke verkoopsbenaming  | Kaas op basis van rauwe melk                                |      |         |
| Artikelomschrijving          | Zachte kaas op basis van rauwe melk geaffineerd in Calvados |      |         |
| Land van oorsprong           | Frankrijk   |      |         |
| Product met AOC/AOP label    | Nee   |      |         |
| Biologisch product           | Nee   |      |         |
| Type gewicht                 | Variabel (zonder e)   |      |         |
| Nettogewicht                 |   | 1    | kg      |

## Ingrediënten

### Ingrediëntendeclaratie

Rauwe koemelk (98.18%), zout (1.8%), dierlijk stremsel (0.02%), fermenten, Calvados 1.2% (op basis van appelen), chapelure 2% (tarwebloem, water, olie en plantaardige vetten (koolzaadolie), suiker, tarwegluten, gist, zout, roggebloem, zemelen, dextrose, gerstemout, boonbloem).

### Algemene informatie

|                                    | Ja/Nee |          | Opmerking |
|------------------------------------|--------|----------|-----------|
| GMO/GGO vrij                       | Ja     |          |           |
| Vrij van geïoniseerde ingrediënten | Ja     |          |           |
| Contaminanten conform 1881/2006    | Ja     |          | (1)       |
| Stremsel                           | Ja     | Dierlijk |           |
| 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                     | Aanwezig | Gluten: chapelure                | 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 SO<sub>2</sub>).*

## Voedingswaarden

### Portiegrootte

50 g

### Gemiddelde voedingswaarden

|                      |                   | /100g | per Portie | Eenheid | RI%* |
|----------------------|-------------------|-------|------------|---------|------|
| Energie              | kcal              | 253   | 126,5      | kcal    | 6    |
| Energie              | kJ                | 1051  | 525,5      | kJ      | 6    |
| Vet                  |                   | 19    | 9,5        | g       | 14   |
| Vet waarvan          | Verzadigde vetten | 15    | 7,5        | g       | 38   |
| Koolhydraten         |                   | 1,4   | 0,7        | g       | 0    |
| Koolhydraten waarvan | Suiker            | 0,1   | 0,05       | g       | 0    |
| Eiwitten             |                   | 19    | 9,5        | g       | 19   |
| Zout                 |                   | 0,7   | 0,35       | g       | 6    |
| Mineralen waarvan    | Natrium           | 280   | 140        | mg      | 6    |

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

## Organoleptische informatie

### Culinair advies

Koud op een kaasschotel, 2 uur voor degustatie uit de koelkast halen.

Gewarmd in de oven op een toast, vergezeld met een lichte salade met een frisse wijn of een Pommeau.

### Organoleptische informatie

|           |  | Norm | Eenheid |
|-----------|--|------|---------|
| Type kaas | Zachte kaas                              |      |         |
| Kleur     | Buitenkant: goud; Binnenkant: geelachtig |      |         |
| Geur      | Geur van appels en Calvados              |      |         |
| Korst     | Gebloemde korst Chapelure                |      |         |
| Textuur   | Soepel                                   |      |         |

## Voedingsinformatie

### Dietary (DU)

|                                 |         |  |
|---------------------------------|---------|--|
| Geschikt voor vegetariërs       | Nee     |  |
| Geschikt voor veganisten        | Nee     |  |
| Geschikt voor lacto-vegetariërs | Nee     |  |
| 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  |     | 10000 | 100000 | /g      |
| Escherichia coli       |     | 10000 | 100000 | /g      |
| Listeria monocytogenes |     | 0     |        | /25g    |
| Salmonella             |     | 0     |        | /25g    |

### Chemische waarden

|                   | Min | Norm | Max | Eenheid |
|-------------------|-----|------|-----|---------|
| Vet op droge stof |     | 42,6 |     | %       |
| Droge Stof        |     | 44,6 |     | %       |
| Vocht             |     | 55,4 |     | %       |
| PH                | 4,7 |      | 7,5 |         |

## Bewaaromstandigheden

### Bewaaromstandigheden

|                   | Min | Norm | Max | Eenheid |
|-------------------|-----|------|-----|---------|
| Bewaartemperatuur | 2   |      | 6   | °C      |

## Verpakking en logistieke informatie

### Verpakking: algemeen

|                     |                  | Norm | Eenheid | Opmerking |
|---------------------|------------------|------|---------|-----------|
| Verpakkingstechniek | Gewone atmosfeer |      |         |           |

### Consumenteneenheid

|                        |               | Norm | Eenheid |
|------------------------|---------------|------|---------|
| EAN CODE               | 3561252060015 |      |         |
| EAN Type               | EAN13         |      |         |
| Hoogte                 |               | 40   | mm      |
| Diameter (indien rond) |               | 210  | mm      |
| Nettogewicht           |               | 1    | kg      |
| Packaging              | Folie         |      | g       |
| Packaging              | Houten doos   |      | g       |

### Colli

|              |                | Norm | Eenheid |
|--------------|----------------|------|---------|
| EAN CODE     | 13561252060012 |      |         |
| EAN Type     | GTIN           |      |         |
| Per colli    |                | 2    | EA      |
| Lengte       |                | 450  | mm      |
| Breedte      |                | 245  | mm      |
| Hoogte       |                | 65   | mm      |
| Nettogewicht |                | 2    | kg      |
| Brutogewicht |                | 2,36 | kg      |

### Palletisatie

|             |      | Norm | Eenheid |
|-------------|------|------|---------|
| Pallet type | Euro |      |         |
| Per laag    |      | 7    | CA      |
| Per pallet  |      | 105  | CA      |
| Per pallet  |      | 15   | lagen   |
| Per pallet  |      | 210  | 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.*