

Specificatienummer : 400149500000 [6]

Datum versie : 17/10/19

ONTVANGEN
Door campan om 15:42,13-8-20



Algemene Informatie

Productinformatie

		Norm	Eenheid
Commerciële verkoopsbenaming	CHIMAY VIEUX		
Artikelnummer Dupontcheese	1495_000		
Intrastatcode	040609089		
Wettelijke verkoopsbenaming	Kaas op basis van gepasteuriseerde melk		
Artikelomschrijving	Geperste harde kaas		
Land van oorsprong	België		
Product met AOC/AOP label	Nee		
Protected Geographical Indication	Nee		
Biologisch product	Nee		
Type gewicht	Variabel (zonder e)		
Brutogewicht		3,5	kg
Nettogewicht		3,5	kg

Ingrediënten

Ingrediënten

Ingrediënt	Hoeveelheid (%)	Origine ingrediënt	Opmerking
Gepasteuriseerde melk	97	België	
Zout	2,39	Frankrijk	
Stremsel	0,21	Frankrijk	
Conserveermiddel: lysozym van ei (E1105)	0,1	Nederland	
Kleurstof: annatto (E160b)	0,1	Frankrijk	
Melkfermenten / zuursel	0,10	Frankrijk	
Rijpingsfermenten	0,10	Frankrijk	
Conserveermiddel: natamycine (E235)	0,00	Denemarken	

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

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	401	201	kcal	10
Energie	kJ	1662	831	kJ	10
Vet		33,2	16,6	g	24
Vet waarvan	Verzadigde vetten	21	10,5	g	53
Koolhydraten		1,6	0,8	g	0
Koolhydraten waarvan	Suiker	0	0	g	0
Eiwitten		23,5	11,75	g	24
Zout		2,39	1,2	g	20
Mineralen waarvan	Natrium	955	477,5	mg	20
Voedingsvezels		0,7	0,35	g	
Mineralen waarvan	Calcium (Ca)	751	375,5	mg	
Mineralen waarvan	Kalium (K)	72	36	mg	
Vitamines waarvan	D	0,6	0,3	µg	

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

Organoleptische informatie

Organoleptische informatie

		Norm	Eenheid
Type kaas	Harde kaas		
Kleur	Geel - oranje		
Geur	Hazelnoot en caramel met een hint van bitterheid		
Smaak	Karamel-nootachtig met een bittere toets		
Korst	Natuurlijke korst Oker-bruin		
Textuur	Romig		
Leeftijd		180	dag(en)

Voedingsinformatie

Dietary (DU)

Geschikt voor vegetariërs	Nee	
Geschikt voor veganisten	Nee	
Geschikt voor lacto-vegetariërs	Nee	
Geschikt voor ovo-vegetariër	Nee	
Kosher	Nee	
Halal	Nee	
Lactosevrij	Nee	
Light kaas	Nee	
Korst	Niet-eetbaar	Natamycine

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

Metaaldetectie

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

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	50	55	%
Droge Stof	62	65	67	%
Vocht	33	35	38	%
PH	5,3	5,5	5,65	

Bewaarmstandigheden

Bewaarmstandigheden

	Min	Norm	Max	Eenheid
Bewaartemperatuur	2		7	°C
Bewaarmstandigheden na opening	2		7	°C

Verpakking en logistieke informatie

Verpakking: algemeen

	Norm	Eenheid	Opmerking
Verpakkingstechniek	Gewone atmosfeer		

Etikettering

Lot	Vermeld	Ja	
Lot	Structuur		L 190302 : 302th production vat in 2019
Lot	Manier van aanbrengen	Andere	label
Houdbaarheid	Vermeld	Ja	
Houdbaarheid	Indicatie	Tenminste houdbaar tot	If other, please further specify here
Houdbaarheid	Structuur	DD-MM-YYYY	
Houdbaarheid	Manier van aanbrengen	Andere	label

Consumenteneenheid

		Norm	Eenheid
EAN CODE	95412929000401		
EAN Type	GTIN		
Hoogte		110	mm
Diameter (indien rond)		200	mm
Nettogewicht		3,5	kg
Brutogewicht		3,5	kg
Packaging	Papier		g

Colli

		Norm	Eenheid
EAN CODE	95412929100408		
EAN Type	GTIN		
Per colli		1	EA
Lengte		218	mm
Breedte		218	mm
Hoogte		148	mm
Nettogewicht		3,5	kg
Brutogewicht		3,74	kg
Packaging	Karton	0,24	g

Colli

Palletisatie

		Norm	Eenheid
Nettogewicht		254,52	kg
Brutogewicht		239,52	kg
Pallet type	EURO		
Pallet weight		15000	g
Lengte		1200	cm
Breedte		800	cm
Hoogte		830	cm
Per laag		15	CA
Per pallet		60	CA
Per pallet		4	lagen
Per pallet		60	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.