

Algemene Informatie

Productinformatie

		Norm	Eenheid
Commerciële verkoopsbenaming	EIGEN BODEM LE ROUGE 1KG		
Artikelnummer Dupontcheese	5224_000		
Intrastatcode	4069092		
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	Variabel (zonder e)		
Nettogewicht		1	kg

Ingrediënten

Ingrediënten

Ingrediënt	Hoeveelheid (%)	Origine ingrediënt	Opmerking
Gepasteuriseerde melk	98,449	België	
Zout	1,5	Frankrijk	Duitsland, België, Nederland, Portugal, Spanje
Stremsel	0,03	Denemarken	Duitsland, Frankrijk
Fermenten	0,02	Frankrijk	Duitsland, Denemarken, VS, Italië
Kleurstof: E160b(ii)	0,001	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	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	
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

50g

Gemiddelde voedingswaarden

		/100g	per Portie	Eenheid	RI%*
Energie	kcal	346	173	kcal	9
Energie	kJ	1430	715	kJ	9
Vet		31,1	15,55	g	22
Vet waarvan	Verzadigde vetten	20,5	10,25	g	51
Vet waarvan	Cholesterol	93		mg	
Koolhydraten		0	0	g	0
Koolhydraten waarvan	Suiker	0	0	g	0
Eiwitten		16,4	8,2	g	16
Zout		1,5	0,75	g	13
Mineralen waarvan	Natrium	600	300	mg	13

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

Organoleptische informatie

Organoleptische informatie

		Norm	Eenheid
Type kaas	Zachte kaas		
Kleur	Crèmekleurig		
Geur	Zeer lichte geur van leer, dier en geotrichum, en een boterachtige geur		
Smaak	Zachte en verse smaak		
Korst	Gemengde korst Oranje korst bedekt met een lichte laag wit geotrichum		
Textuur	Zachte, kleverige en smeltende textuur		
Leeftijd		10	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	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 leverancier

	Norm	Eenheid
Houdbaarheid bij productie	51	dag(en)
Houdbaarheid bij levering		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	60			%
Droge Stof		51,1		%
Vocht		48,9		%
PH		5,2		
AW-waarde		0,96		

Bewaaromstandigheden

Bewaaromstandigheden

	Min	Norm	Max	Eenheid
Bewaartemperatuur			7	°C

Verpakking en logistieke informatie

Verpakking: algemeen

	Norm	Eenheid	Opmerking
Verpakkingstechniek	Gewone atmosfeer		

Consumenteneenheid

		Norm	Eenheid
EAN CODE	95411021104444		
EAN Type	EAN14		
Hoogte		40	mm
Diameter (indien rond)		180	mm
Nettogewicht		1	kg
Brutogewicht		1,012	kg
Packaging	Folie: PP	12	g

Colli

		Norm	Eenheid
Per colli		1	EA
Lengte		210	mm
Breedte		210	mm
Hoogte		75	mm
Nettogewicht		1	kg
Brutogewicht		1,099	kg
Packaging	Karton	87	g

Palletisatie

		Norm	Eenheid
Pallet type	EURO		
Lengte		1200	mm
Breedte		800	mm
Hoogte		894	mm
Per laag		15	CA
Per pallet		150	CA
Per pallet		10	lagen
Per pallet		150	EA

Specificatienummer : 400522400000 [3]

Datum versie : 28/04/22



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.