

Algemene Informatie

Productinformatie

		Norm	Eenheid
Commerciële verkoopsbenaming	NOORD-WEIDEPOLDER J BEL 16KG		
Artikelnummer Dupontcheese	1551_000		
Intrastatcode	04069078		
Wettelijke verkoopsbenaming	Kaas op basis van gepasteuriseerde melk		
Artikelomschrijving	Noord-Hollandse gouda BOB 48+ jong belegen		
Land van oorsprong	Nederland		
Product met AOC/AOP label	Ja BOB		
Protected Geographical Indication	Nee		
Biologisch product	Nee		
Type gewicht	Variabel (zonder e)		
Nettogewicht		16	kg

Ingrediënten

Ingrediënten

Ingrediënt	Hoeveelheid (%)	Origine ingrediënt	Opmerking
Gepasteuriseerde melk			
Zout			
Melkfermenten / zuursel			
Stremsel			
Conserveermiddel: natriumnitraat (E251)			
Kleurstof: E160b(ii)			

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

Gemiddelde voedingswaarden

		/100g	per Portie	Eenheid	RI%*
Energie	kcal	378		kcal	
Energie	kJ	1587		kJ	
Vet		31,4		g	
Vet waarvan	Verzadigde vetten	21,35		g	
Vet waarvan	Mono-onverzadigde vetten	9,18		g	
Vet waarvan	Poly-onverzadigde vetten	0,86		g	
Vet waarvan	Transvetzuren	0,71		g	
Koolhydraten		0		g	
Koolhydraten waarvan	Suiker	0		g	
Eiwitten		24,27		g	
Zout		1,71		g	
Mineralen waarvan	Natrium	684		mg	

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

Organoleptische informatie

Organoleptische informatie

		Norm	Eenheid
Kleur	Gelijkmatig ivoorkleurig tot geel		
Smaak	Karakteristiek, licht pikant		
Korst	Korst met natamycine behandeling Geel-oranje coating		
Textuur	Voldoende stevig		

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	Niet-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		90	dag(en)
Houdbaarheid bij levering			dag(en)

Metaaldetectie

			Norm	Eenheid
Metaaldetectie		Ja		
Type testkogels	Ferro		4	mm
Type testkogels	Non ferro		5	mm
Type testkogels	Stainless steel		6	mm

Microbiologische waarden

	Min	Norm	Max	Eenheid
Staphylococcus aureus		<10	100	/g
Escherichia coli		<10	100	/g
Listeria monocytogenes		0	100	/25g
Salmonella		0	0	/25g
Enterobacteriaceae		<100	1000	/g
Schimmels		<100	1000	/g
Gisten		<1000	10000	/g

Chemische waarden

	Min	Norm	Max	Eenheid
Vet op droge stof		51,3		%
Droge Stof		61,2		%
Vocht		38,8		%
PH	5,1	5,3	5,5	

Bewaaromstandigheden

Bewaaromstandigheden

	Min	Norm	Max	Eenheid
Bewaartemperatuur			7	°C
Bewaaromstandigheden na opening			7	°C

Specificatienummer : 400155100000 [1]

Datum versie : 10/08/21



Verpakking en logistieke informatie

Verpakking: algemeen

		Norm	Eenheid	Opmerking
Verpakkingstechniek	Gewone atmosfeer			

Consumenteneenheid

		Norm	Eenheid
EAN CODE	95410834155100		
EAN Type	EAN14		
Hoogte		135	mm
Diameter (indien rond)		350	mm
Nettogewicht		16	kg

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	NOORD-WEIDEPOLDER J BEL 16KG		
Numéro d'article Dupontcheese	1551_000		
Code douanier	04069078		
Dénomination légale	Fromage à base de lait pasteurisé		
Description produit	Gouda du Nord de Hollande AOP 48+ jeune mûri		
Pays d'origine	Pays-Bas		
Produit avec logo AOP/DOP	Oui AOP		
Protected Geographical Indication	Non		
Produit biologique	Non		
Type de poids	Variable (sans e)		
Poids net		16	kg

Ingrédients

Ingrédients

Ingrédient	Quantité (%)	Origine ingrédient	Remarque
Lait pasteurisé			
Sel			
Ferments lactiques			
Présure			
Conservateur: nitrate de sodium (E251)			
Colorant: E160b (ii)			

Informations générales

	Oui/Non		Commentaire
Absence d' OGM	Oui		
Absence d'ingrédients ionisés	Oui		
Contaminants conformément à 1881/2006	Oui		(1)
Présure/Coagulant	Oui	Animale	
Origine de lait	Oui	Vache	

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

Valeurs nutritionnelles moyennes

		/100g	par Portion	Unité	RI%*
Energie	kcal	378		kcal	
Energie	kJ	1587		kJ	
Matières grasses		31,4		g	
Matières grasses dont	Acides gras saturés	21,35		g	
Matières grasses dont	Acides gras mono-insaturés	9,18		g	
Matières grasses dont	Acides gras poly-insaturés	0,86		g	
Matières grasses dont	TRFA (Trans fatty)	0,71		g	
Glucides		0		g	
Glucides dont	Sucre	0		g	
Protéines		24,27		g	
Sel		1,71		g	
Minéraux dont	Sodium (Na)	684		mg	

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

Informations organoleptiques

Informations organoleptiques

		Cible	Unité
Couleur	Même ivoire à jaune		
Goût	Caractéristique, légèrement piquant		
Croûte	Traitement de la croûte avec natamycine Coating jaune-orange		
Texture	Suffisamment ferme		

Information nutritionnelle

Dietary (DU)

Convient aux végétariens	Non	
Convient aux végétaliens	Non	
Convient aux lacto végétariens	Non	
Convient aux ovo végétariens	Non	
Sans lactose	Non	
Fromage light	Non	
Croûte	Non-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 végane 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

Durée de conservation fournisseur

		Cible	Unité
Durée de conservation à la production		90	jour(s)
Durée de conservation à la livraison			jour(s)

Détection du métaux

			Cible	Unité
Détection de métal		Oui		
? Type of test bullets?	Ferreux		4	mm
? Type of test bullets?	Non-ferro		5	mm
? Type of test bullets?	RVS		6	mm

Valeurs microbiologiques

	Min	Cible	Max	Unité
Staphylococcus auréus		<10	100	/g
Escherichia coli		<10	100	/g
Listeria monocytogènes		0	100	/25g
Salmonella		0	0	/25g
Enterobacteriaceae		<100	1000	/g
Moisissures		<100	1000	/g
Levures		<1000	10000	/g

Valeurs chimiques

	Min	Cible	Max	Unité
Matière grasse sur sec		51,3		%
Extrait sec		61,2		%
Humidité		38,8		%
pH	5,1	5,3	5,5	

Conditions de conservation

? Storage conditions?

		Min	Cible	Max	Unité
Température de conservation				7	°C
Conditions de conservation après ouverture				7	°C

Emballage et information logistique

Emballage: informations générales

		Cible	Unité	Commentaire
Technologie d'emballage	Atmosphère normale			

Unité de consommateur

		Cible	Unité
Code EAN	95410834155100		
Type EAN	EAN14		
Hauteur		135	mm
Diamètre (si rond)		350	mm
Poids net		16	kg

*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.*