

Algemene Informatie

Productinformatie

		Norm	Eenheid
Commerciële verkoopsbenaming	NAZARETH CLASSIC BLOK 1/2		
Artikelnummer Dupontcheese	3167_002		
Intrastatcode	04069089		
Wettelijke verkoopsbenaming	Kaas op basis van gepasteuriseerde melk		
Artikelomschrijving	Een broodvormige, grootgaterige, smedige speciaalkaas met een bruine korst, luchtledig verpakt.		
Land van oorsprong	België		
Product met AOC/AOP label	Nee		
Protected Geographical Indication	Nee		
Biologisch product	Nee		
Type gewicht	Variabel (zonder e)		
Brutogewicht		3,31	kg
Nettogewicht		3,3	kg

Ingrediënten

Ingrediëntendeclaratie

Gepasteuriseerde MELK, zout, stremsel, fermenten, kleurstof: E160b (ii), conserveermiddel: Lysozym (van EIEREN). Niet eetbare korst.

Ingrediënten

Ingrediënt	Hoeveelheid (%)	Origine ingrediënt	Opmerking
Gepasteuriseerde melk	98,7	België	
Zout	1,3	België	
Stremsel	<0,1	Frankrijk	
Fermenten	<0,1	Frankrijk	Denemarken
Kleurstof: E160b(ii)	<0,1	Nederland	
Conserveermiddel: lysozym van ei (E1105)	<0,1	Nederland	

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	Conserveermiddel: lysozym van eieren	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

30 g

Gemiddelde voedingswaarden

		/100g	per Portie	Eenheid	RI%*
Energie	kcal	339	102	kcal	5
Energie	kJ	1407	422	kJ	5
Vet		27	8,1	g	12
Vet waarvan	Verzadigde vetten	16,4	4,9	g	25
Vet waarvan	Mono-onverzadigde vetten	9,5	2,9	g	8
Vet waarvan	Poly-onverzadigde vetten	1,1	0,3	g	2
Koolhydraten		0	0	g	0
Koolhydraten waarvan	Suiker	0	0	g	0
Eiwitten		24	7,2	g	14
Zout		1,3	0,39	g	7
Mineralen waarvan	Natrium	520	160	mg	7
Mineralen waarvan	Calcium (Ca)	700	210	mg	26
Mineralen waarvan	Fosfor	500	150	mg	21
Vitamines waarvan	A	300	90	µg	11
Vitamines waarvan	D	0,9	0,27	µg	5
Vitamines waarvan	B2	0,35	0,11	mg	8
Vitamines waarvan	B12	2	0,6	µg	24

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

Organoleptische informatie

Organoleptische informatie

		Norm	Eenheid
Type kaas	Harde kaas		
Kleur	Licht gekleurd		
Geur	Zachte, zoete notengeur		
Smaak	Zachte, zoete notensmaak		
Korst	Korst met natamycine behandeling Bruin		
Textuur	Smedig met grote ronde ogen		
Leeftijd	7-10		we(e)k (en)

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

Metaaldetectie

			Norm	Eenheid
Metaaldetectie		Ja		
Type testkogels	Ferro		4,5	mm
Type testkogels	Non ferro		5	mm
Type testkogels	Stainless steel		5	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
Enterobacteriaceae		10000		/g
Schimmels		1000		/g
Gisten		1000		/g

Chemische waarden

	Min	Norm	Max	Eenheid
Vet op droge stof	45			%
Droge Stof		59		%
Vocht		41		%
PH		5,6		
AW-waarde		0,957		

Bewaaromstandigheden

Bewaaromstandigheden

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

Verpakking en logistieke informatie

Verpakking: algemeen

		Norm	Eenheid	Opmerking
Verpakkingstechniek	Vacuüm			

Consumenteneenheid

		Norm	Eenheid
EAN CODE	5413721701944		
EAN Type	EAN13		
Lengte		470	mm
Breedte		180	mm
Hoogte		120	mm
Nettogewicht		3,3	kg
Brutogewicht		3,31	kg

Colli

		Norm	Eenheid
EAN CODE	95413721701947		
EAN Type	EAN14		
Per colli		2	EA
Lengte		470	mm
Breedte		180	mm
Hoogte		120	mm
Nettogewicht		6,6	kg
Brutogewicht		6,9	kg
Packaging	Doos	315	g

Palletisatie

		Norm	Eenheid
Nettogewicht		475,2	kg
Brutogewicht		522,88	kg
Pallet type	EURO		
Lengte		1200	mm
Breedte		800	mm
Hoogte		1230	mm
Per laag		8	CA
Per pallet		72	CA
Per pallet		9	lagen
Per pallet		144	EA

Specificatienummer : 1045334121100 [6]

Datum versie : 15/07/20



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.