

Algemene Informatie

Productinformatie

		Norm	Eenheid
Commerciële verkoopsbenaming	BRUGGE OUD 1/2		
Artikelnummer Dupontcheese	3878_002		
Intrastatcode	04069089		
Wettelijke verkoopsbenaming	Kaas op basis van gepasteuriseerde melk		
Artikelomschrijving	Een oude, ronde, harde, maar toch nog smedige speciaalkaas met een zwarte korst.		
Land van oorsprong	België		
Product met AOC/AOP label	Nee		
Protected Geographical Indication	Nee		
Biologisch product	Nee		
Type gewicht	Variabel (zonder e)		
Brutogewicht		5,52	kg
Nettogewicht		5,5	kg

Ingrediënten

Ingrediënten

Ingrediënt	Hoeveelheid (%)	Origine ingrediënt	Opmerking
Gepasteuriseerde melk	97,7	België	
Zout	2,3	België	
Stremsel	<0,1	Frankrijk	Denemarken
Melkfermenten / zuursel	<0,1	Frankrijk	
Kleurstof: E160b(ii)	<0,1	Nederland	
Conserveermiddel: natriumnitrat (E251)	<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	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	almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecan nuts, brazil nuts
Selderij	Afwezig		Nee	
Mosterd	Afwezig		Nee	
Sesamzaad	Afwezig		Nee	
Lupine	Afwezig		Nee	
Weekdieren	Afwezig		Nee	
Zwaveloxide en sulfieten (E220 tot E227)	Afwezig		Nee	at concentration of more than 10mg/kg or 10mg/l expressed as So2

Glutenhoudende granen: tarwe, rogge, gerst, haver, spelt en kamut.

Schaalvruchten: amandel, hazelnoot, walnoot, cashewnoot, pecannoot, paranoot, pistachenoot en macademianoot

Zwaveloxide 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	401	120	kcal	6
Energie	kJ	1663	499	kJ	6
Vet		33	9,9	g	14
Vet waarvan	Verzadigde vetten	20	6	g	30
Vet waarvan	Mono-onverzadigde vetten	11,6	3,5	g	10
Vet waarvan	Poly-onverzadigde vetten	1,4	0,4	g	3
Koolhydraten		0	0	g	0
Koolhydraten waarvan	Suiker	0	0	g	0
Eiwitten		26	7,8	g	16
Zout		2,3	0,69	g	12
Mineralen waarvan	Natrium	920	276	mg	12
Voedingsvezels		0	0	g	0
Mineralen waarvan	Calcium (Ca)	750	225	mg	28
Mineralen waarvan	Fosfor	550	165	mg	24
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	typische fruitige geur van typische oude kaas		
Smaak	typische fruitige smaak van oude kaas		
Korst	Korst: coating rond met een zwarte korst		
Textuur	Smedig met typische ronde ogen		

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

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	50			%
Droge Stof		64		%
Vocht		36		%
PH		5,6		
AW-waarde		0,902		

Bewaaromstandigheden

Bewaaromstandigheden

	Min	Norm	Max	Eenheid
Bewaartemperatuur	2		7	°C

Verpakking en logistieke informatie

Verpakking: algemeen

	Norm	Eenheid	Opmerking
Verpakkingstechniek	Vacuüm		

Consumenteneenheid

		Norm	Eenheid
EAN CODE	5413721115512		
EAN Type	EAN13		
Lengte		390	mm
Breedte		195	mm
Hoogte		120	mm
Nettogewicht		5,5	kg
Brutogewicht		5,52	kg

Colli

		Norm	Eenheid
EAN CODE	95413721700612		
EAN Type	GTIN		
Per colli		1	EA
Nettogewicht		5,5	kg
Brutogewicht		5,8	kg
Packaging	Doos	312	g

Palletisatie

		Norm	Eenheid
Nettogewicht		550	kg
Brutogewicht		606	kg
Pallet type	EURO		
Hoogte		1350	mm
Per laag		10	CA
Per pallet		100	CA
Per pallet		10	lagen
Per pallet		100	EA

Specificatienummer : 1040306551160 [7]

Datum versie : 3/07/20



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.