

Algemene InformatieProductinformatie

		Norm	Eenheid
Commerciële verkoopsbenaming	BRUGGE OUD 1/1 ROND		
Artikelnummer Dupontcheese	3878_000		
Intrastatcode	04069089		
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		11	kg

IngrediëntenIngrediëntendeclaratie

Gepasteuriseerde MELK, zout, dierlijk stremsel, fermenten, kleurstof: E160b(ii), conserveermiddel: EI-lysozyme (E1105)

Ingrediënten

Ingrediënt	Hoeveelheid (%)	Origine ingrediënt	Opmerking
Gepasteuriseerde melk	96,7	België	
Zout	2,3	Nederland	
Stremsel	<1	Frankrijk	
Fermenten	<0,1	Europa	
Kleurstof: E160b(ii)	<0,1	Europa	
Conserveermiddel: lysozym van ei (E1105)	<0,1	Europa	

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	Ei-lysozyme	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

50 g

Gemiddelde voedingswaarden

		/100g	per Portie	Eenheid	RI%*
Energie	kcal	401	201	kcal	10
Energie	kJ	1663	832	kJ	10
Vet		33	16,5	g	24
Vet waarvan	Verzadigde vetten	20	10	g	50
Vet waarvan	Mono-onverzadigde vetten	11,6	5,8	g	
Vet waarvan	Poly-onverzadigde vetten	1,4	0,7	g	
Koolhydraten		0	0	g	0
Koolhydraten waarvan	Suiker	0	0	g	0
Eiwitten		26	13	g	26
Zout		2,3	1,15	g	19
Mineralen waarvan	Natrium	920	460	mg	19
Mineralen waarvan	Calcium (Ca)	750	375	mg	
Mineralen waarvan	Fosfor	550	275	mg	
Vitamines waarvan	A	300	150	µg	
Vitamines waarvan	D	0,9	0,45	µg	
Vitamines waarvan	B2	0,35	0,18	mg	

* 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	
Kosher	Nee	
Halal	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

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	Gewone atmosfeer		

Consumenteneenheid

		Norm	Eenheid
EAN CODE	5413721115512		
EAN Type	EAN13		
Lengte		395	mm
Breedte		295	mm
Hoogte		100	mm
Nettogewicht		11	kg

Colli

		Norm	Eenheid
EAN CODE	95413721700575		
EAN Type	EAN14		
Per colli		1	EA
Nettogewicht		11	kg
Brutogewicht		11,6	kg

Palletisatie

		Norm	Eenheid
Nettogewicht		660	kg
Brutogewicht		723,7	kg
Pallet type	EURO		
Lengte		1190	mm
Breedte		790	mm
Hoogte		1800	mm
Per laag		6	CA
Per pallet		60	CA
Per pallet		10	lagen
Per pallet		60	EA

Specificatienummer : 1040306550130 [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.