

Algemene Informatie

Productinformatie

		Norm	Eenheid
Commerciële verkoopsbenaming	BRUGGE GOUD 1/2		
Artikelnummer Dupontcheese	3139_002		
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		6	kg

Ingrediënten

Ingrediënten

Ingrediënt	Hoeveelheid (%)	Origine ingrediënt	Opmerking
Gepasteuriseerde melk	98	België	
Zout	2	België	
Stremsel	<0,1	Frankrijk	
Fermenten	<0,1	Frankrijk	Denemarken
Kleurstof: annatto (E160b)	<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: ei - lysozym	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	388	116	kcal	6
Energie	kJ	1609	483	kJ	6
Vet		32	9,6	g	14
Vet waarvan	Verzadigde vetten	19,4	5,8	g	29
Vet waarvan	Mono-onverzadigde vetten	11,3	3,4	g	10
Vet waarvan	Poly-onverzadigde vetten	1,3	0,4	g	2
Koolhydraten		0	0	g	0
Koolhydraten waarvan	Suiker	0	0	g	0
Eiwitten		25	7,5	g	15
Zout		2	0,6	g	10
Mineralen waarvan	Natrium	800	240	mg	10
Voedingsvezels		0	0	g	0
Mineralen waarvan	Calcium (Ca)	650	195	mg	24
Mineralen waarvan	Fosfor	470	141	mg	20
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	Fruitige en zoete geur		
Smaak	Fruitige en zoete smaak		
Korst	Korst: coating Goudkleurige korst		
Textuur	Smedig met typische iets grotere 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
Enterobacteriaceae			10000	/g
Schimmels			1000	/g
Gisten			1000	/g

Chemische waarden

	Min	Norm	Max	Eenheid
Vet op droge stof	50			%
Droge Stof		62		%
Vocht		38		%
PH		5,5		
AW-waarde		0,927		

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	5413721115703		
EAN Type	EAN13		
Nettogewicht		6	kg
Brutogewicht		6,02	kg

Colli

		Norm	Eenheid
EAN CODE	95413721700452		
EAN Type	EAN14		
Per colli		1	EA
Nettogewicht		6	kg
Brutogewicht		6,3	kg
Packaging	Doos		g

Palletisatie

		Norm	Eenheid
Nettogewicht		600	kg
Brutogewicht		654,7	kg
Pallet type	EURO		
Lengte		1200	mm
Breedte		180	mm
Hoogte		1350	mm
Per laag		10	CA
Per pallet		100	CA
Per pallet		10	lagen
Per pallet		100	EA

Specificatienummer : 1040406201340 [6]

Datum versie : 20/04/20



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.