

Specificatienummer : 400530700000 [2]

Datum versie : 09/10/2015

**ONTVANGEN**  
Door campan om 16:01,13-8-20



## Algemene Informatie

		Norm	Eenheid
Commerciële verkoopsbenaming	Brugge Rodenbach		
Artikelnummer Dupontcheese	5307_0000		
Intrastatcode	04069088		
Wettelijke verkoopsbenaming	Kaas op basis van gepasteuriseerde melk		
Land van oorsprong	België		
Product met AOC/AOP label	Nee		
Biologisch product	Nee		
Brutogewicht		3,8	kg
Nettogewicht		3,5	kg

## Ingrediënten

### Ingrediëntendeclaratie

Gepasteuriseerde melk, zout, stremsel, fermenten, kleurstof: E160b, conserveermiddel: lysozym (van eieren), in bier gerijpt

### Algemene informatie

	Ja/Nee	Opmerking
GMO/GGO vrij	Ja	If no, please specify here which ingredients are not GMO free
Vrij van geïoniseerde ingrediënten	Ja	If no, please specify here which ingredients are not irradiation free

GMO/GGO = Genetisch gemodificeerde organismen

## 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	
Zwavedioxide 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

Zwavedioxide 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 SO<sub>2</sub>).

## Voedingswaarden

		/100g	per Portie	Eenheid	RI%*
Energie	kcal	335	100	kcal	5
Energie	kJ	1388	416	kJ	5
Vet		26,9	8,1	g	12
Vet waarvan	Verzadigde vetten	16,3	4,9	g	24
Vet waarvan	Mono-onverzadigde vetten	9,5	2,8	g	
Vet waarvan	Poly-onverzadigde vetten	1,1	0,3	g	
Koolhydraten		0	0	g	0
Koolhydraten waarvan	Suiker	0	0	g	0
Eiwitten		23,1	6,9	g	12
Zout		1,75	0,53	g	9
Mineralen waarvan	Natrium	700	210	mg	9
Voedingsvezels		0	0	g	
Mineralen waarvan	Calcium (Ca)	550	165	mg	
Mineralen waarvan	Fosfor	400	120	mg	
Vitamines waarvan	A	300	90	µg	

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

## Organoleptische informatie

		Norm	Eenheid
Type kaas	Halfharde kaas		
Kleur	Licht bruingrijs gekleurd		
Geur	Typische geur bierkaas		
Smaak	Typische smaak bierkaas		
Korst	Natuurlijke korst Kleurloze korst		
Textuur	Smedig met typisch ronde ogen		

## Voedingsinformatie

Geschikt voor vegetariërs	Nee	
Geschikt voor veganisten	Nee	
Geschikt voor lacto-vegetariërs	Nee	
Geschikt voor ovo-vegetariër	Nee	
Lactosevrij	Nee	
Light kaas	Nee	
Korst	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.

Specificatienummer : 400530700000 [2]

Datum versie : 09/10/2015

## Kwaliteit

### Microbiologische waarden

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

### Chemische waarden

	Min	Norm	Max	Eenheid
Vet op droge stof		48		%
Droge Stof		55,3		%
Vocht		44,7		%
PH		5,3		
AW-waarde		0,953		

## Bewaaromstandigheden

	Min	Norm	Max	Eenheid
Bewaartemperatuur			7	°C

## Verpakking en logistieke informatie

### Verpakking: algemeen

	Norm	Eenheid	Opmerking
Verpakkingstechniek	Vacuüm		

### Colli

	Norm	Eenheid
EAN CODE	95413721700049	
Per colli	1	EA
Lengte	228	mm
Breedte	228	mm
Hoogte	135	mm

### Palletisatie

	Norm	Eenheid
Hoogte	1500	mm
Per laag	15	CA
Per pallet	150	EA
Per pallet	10	lagen

## Nota

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.