

Specificatienummer :

1044203120060 [7]

Datum versie :

3/07/20

ONTVANGEN

Door campan om 16:02, 13-8-20



Algemene Informatie

Productinformatie

		Norm	Eenheid
Commerciële verkoopsbenaming	BRUGGE APERO MOSTERD/FENEGRIEK		
Artikelnummer Dupontcheese	0583_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)		
Brutogewicht		3	kg
Nettogewicht		2,8	kg

Ingrediënten

Ingrediëntendeclaratie

Gepasteuriseerde koeMELK, zout, fenugriek (1,1%), MOSTERD (0,8%), stremsel, fermenten, conserveermiddel: E251, kleurstof: E160b(ii)

Ingrediënten

Ingrediënt	Hoeveelheid (%)	Origine ingrediënt	Opmerking
Gepasteuriseerde melk	96,6	België	
Zout	1,5	Frankrijk	Duitsland, België, Nederland, Portugal, Spanje
Fenegriek	1,1	India	
Mosterd	0,8	Canada	India, Oekraïne
Stremsel	0,01	Frankrijk	Denemarken, Duitsland
Fermenten	0,01	Frankrijk	Denemarken, Verenigde Staten
Conserveermiddel: natriumnitrat (E251)	150 ppm	Duitsland	
Kleurstof: E160b(ii)	10 ppm	Denemarken	

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	
Selderij	Afwezig		Nee	
Mosterd	Aanwezig	Mosterd	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 SO₂).

Voedingswaarden

Portiegrootte

30 g

Gemiddelde voedingswaarden

		/100g	per Portie	Eenheid	RI%*
Energie	kcal	346	104	kcal	5
Energie	kJ	1436	431	kJ	5
Vet		27,5	8,25	g	12
Vet waarvan	Verzadigde vetten	18,2	5,46	g	27
Koolhydraten		0,6	0,18	g	0
Koolhydraten waarvan	Suiker	0,3	0,09	g	0
Eiwitten		24	7,2	g	14
Zout		1,5	0,45	g	8
Mineralen waarvan	Natrium	600	180	mg	8

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

Organoleptische informatie

Typiciteit product

Broodvormig

Organoleptische informatie

		Norm	Eenheid
Type kaas	Zachte kaas		
Kleur	Licht gekleurd		
Geur	Specifieke geur, fruitig met een toets van noten		
Smaak	Specifieke smaak, fruitig met een toets van noten		
Korst	Gebloemde korst		
Textuur	Zacht, zeer smedig		

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	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		/25g
Salmonella		0		/25g

Chemische waarden

	Min	Norm	Max	Eenheid
Vet op droge stof		48		%
Droge Stof		54,5		%
Vocht		45,5		%
PH		5,6		
AW-waarde		0,970		

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	5413721115055		
EAN Type	EAN13		
Lengte		297	mm
Breedte		149	mm
Hoogte		90	mm
Nettogewicht		2,8	kg

Colli

		Norm	Eenheid
EAN CODE	95413721700384		
EAN Type	EAN14		
Per colli		1	EA
Lengte		297	mm
Breedte		149	mm
Hoogte		90	mm
Nettogewicht		2,8	kg
Brutogewicht		3	kg

Palletisatie

		Norm	Eenheid
Nettogewicht		380,8	kg
Brutogewicht		433,68	kg
Pallet type	EURO		
Hoogte		870	mm
Per laag		17	CA
Per pallet		136	CA
Per pallet		8	lagen
Per pallet		136	EA

Specificatienummer : 1044203120060 [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.