

Specificatienummer : 400269200000 [3]

Datum versie : 1/10/18

**ONTVANGEN**  
Door campan om 16:05,13-8-20



## Algemene Informatie

### Productinformatie

|                              |                                | Norm | Eenheid |
|------------------------------|--------------------------------|------|---------|
| Commerciële verkoopsbenaming | BOTER NAZARETH ROL GEZOUTEN 25 |      |         |
| Artikelnummer Dupontcheese   | 2692_000                       |      |         |
| Intrastatcode                | 04051011                       |      |         |
| Wettelijke verkoopsbenaming  | Boter                          |      |         |
| Land van oorsprong           | België                         |      |         |
| Product met AOC/AOP label    | Nee                            |      |         |
| Biologisch product           | Nee                            |      |         |
| Nettogewicht                 |                                | 250  | g       |

## Ingrediënten

### Ingrediëntendeclaratie

Boter, zout 1.1%, melkzuurfermenten

### Algemene informatie

|                                    | Ja/Nee |     | Opmerking |
|------------------------------------|--------|-----|-----------|
| GMO/GGO vrij                       | Ja     |     |           |
| Vrij van geïoniseerde ingrediënten | Ja     |     |           |
| Contaminanten conform 1881/2006    | Ja     |     | (1)       |
| 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 | Room/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

### Portiegrootte

10g

### Gemiddelde voedingswaarden

|                      |                          | /100g | per Portie | Eenheid | RI%* |
|----------------------|--------------------------|-------|------------|---------|------|
| Energie              | kcal                     | 740   | 74         | kcal    | 4    |
| Energie              | kJ                       | 3000  | 300        | kJ      | 4    |
| Vet                  |                          | 82    | 8,2        | g       | 12   |
| Vet waarvan          | Verzadigde vetten        | 60    | 6          | g       | 30   |
| Vet waarvan          | Mono-onverzadigde vetten | 20    |            | g       |      |
| Vet waarvan          | Poly-onverzadigde vetten | 2     |            | g       |      |
| Vet waarvan          | Transvetzuren            | 2,5   |            | g       |      |
| Vet waarvan          | Cholesterol              | 250   |            | mg      |      |
| Koolhydraten         |                          | 1     | 0,1        | g       | 0    |
| Koolhydraten waarvan | Suiker                   | 1     | 0,1        | g       | 0    |
| Eiwitten             |                          | 1     | 0,1        | g       | 0    |
| Zout                 |                          | 1,5   | 0,15       | g       | 3    |
| Mineralen waarvan    | Natrium                  | 600   | 60         | mg      | 3    |
| Voedingsvezels       |                          | 0     |            | g       |      |
| Mineralen waarvan    | Calcium (Ca)             | 15    |            | mg      |      |
| Mineralen waarvan    | Fosfor                   | 24    |            | mg      |      |
| Mineralen waarvan    | Kalium (K)               | 10    |            | mg      |      |
| Vitamines waarvan    | A                        | 1400  |            | µg      |      |
| Vitamines waarvan    | D                        | 2,5   |            | µg      |      |
| Vitamines waarvan    | E                        | 2     |            | µg      |      |
| Vitamines waarvan    | B2                       | 0,04  |            | mg      |      |

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

## Organoleptische informatie

### Organoleptische informatie

|           |   | Norm | Eenheid |
|-----------|---|------|---------|
| Type kaas | Boter   |      |         |
| Kleur     | Bleek tot geel wit afhankelijk van seizoen en veevoer |      |         |
| Smaak     | Puur en eerlijk van boter                             |      |         |
| Textuur   | Homogeen met ongelijke, uniforme waterverdeling       |      |         |

## Voedingsinformatie

### Dietary (DU)

|                                 |            |  |
|---------------------------------|------------|--|
| Geschikt voor vegetariërs       | Ja         |  |
| Geschikt voor veganisten        | Nee        |  |
| Geschikt voor lacto-vegetariërs | Ja         |  |
| Geschikt voor ovo-vegetariër    | Nee        |  |
| Lactosevrij                     | Nee        |  |
| Korst                           | Geen korst |  |

*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

### Houdbaarheid

|                         |                                     | Norm | Eenheid |
|-------------------------|-------------------------------------|------|---------|
| Houdbaarheid na opening | Bij voorkeur in de koelkast bij 7°C |      | dag(en) |

### Microbiologische waarden

|                        | Min | Norm | Max | Eenheid |
|------------------------|-----|------|-----|---------|
| Staphylococcus aureus  |     | 10   | 100 | /g      |
| Escherichia coli       |     | 10   | 100 | /g      |
| Listeria monocytogenes |     | 0    |     | /25g    |
| Salmonella             |     | 0    |     | /25g    |
| Enterobacteriaceae     |     | 10   |     | /g      |

### Chemische waarden

|                   | Min | Norm | Max | Eenheid |
|-------------------|-----|------|-----|---------|
| Vet op droge stof |     | 80   |     | %       |
| Droge Stof        |     | 84   |     | %       |
| Vocht             |     | 16   |     | %       |
| PH                | 4,8 |      | 6,5 |         |
| AW-waarde         | 0,8 |      | 0,9 |         |

## Bewaaromstandigheden

### Bewaaromstandigheden

|                                 |            | Min | Norm | Max | Eenheid |
|---------------------------------|------------|-----|------|-----|---------|
| Bewaartemperatuur               |            |     |      | 7   | °C      |
| Bewaaromstandigheden na opening |            |     |      | 7   | °C      |
| Diepvriezen                     | Toegelaten |     |      | -18 |         |

## Verpakking en logistieke informatie

### Verpakking: algemeen

|                     |                  | Norm | Eenheid | Opmerking |
|---------------------|------------------|------|---------|-----------|
| Verpakkingstechniek | Gewone atmosfeer |      |         |           |

### Consumenteneenheid

|              |               | Norm  | Eenheid |
|--------------|---------------|-------|---------|
| EAN CODE     | 5413721414318 |       |         |
| EAN Type     | EAN13         |       |         |
| Lengte       |               | 150   | mm      |
| Breedte      |               | 45    | mm      |
| Hoogte       |               | 45    | mm      |
| Nettogewicht |               | 250   | g       |
| Brutogewicht |               | 252,5 | g       |

### Colli

|              |                | Norm | Eenheid |
|--------------|----------------|------|---------|
| EAN CODE     | 35413721414319 |      |         |
| EAN Type     | GTIN           |      |         |
| Per colli    |                | 12   | EA      |
| Lengte       |                | 19,5 | cm      |
| Breedte      |                | 15   | cm      |
| Hoogte       |                | 16   | cm      |
| Nettogewicht |                | 3    | kg      |
| Brutogewicht |                | 3,1  | kg      |

### Palletisatie

|              |  | Norm | Eenheid |
|--------------|--|------|---------|
| Nettogewicht |  | 504  | kg      |
| Brutogewicht |  | 510  | kg      |
| Per laag     |  | 28   | CA      |
| Per pallet   |  | 168  | CA      |
| Per pallet   |  | 6    | lagen   |
| Per pallet   |  | 2016 | EA      |

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.