

Algemene Informatie

Productinformatie

		Norm	Eenheid
Commerciële verkoopsbenaming	EPOISSES BERTHAUT 250G		
Artikelnummer Dupontcheese	0440_000		
Intrastatcode	4069092		
Wettelijke verkoopsbenaming	Kaas op basis van gepasteuriseerde melk		
Land van oorsprong	Frankrijk		
Product met AOC/AOP label	Ja AOP		
Protected Geographical Indication	Nee		
Biologisch product	Nee		
Type gewicht	Vast (met e)		
Nettogewicht		250	g

Ingrediënten

Ingrediënten

Ingrediënt	Hoeveelheid (%)	Origine ingrediënt	Opmerking
Gepasteuriseerde melk	97,66	Frankrijk	
Zout		Frankrijk	
Stremsel	0,01	Frankrijk	
Melkfermenten / zuursel	0,01	Frankrijk	Denmark
Rijpingsfermenten	0,01	Frankrijk	
Marc de Bourgogne	0,01	Frankrijk	
Zuurteregelaar: calciumchloride (E509)	0,01	Frankrijk	Technologische hulpstof

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	Afwezig		Nee	
Sesamzaad	Afwezig		Nee	
Lupine	Afwezig		Nee	
Weekdieren	Afwezig		Nee	
Zwaveldioxide 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

Zwaveldioxide 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	291	146	kcal	7
Energie	kJ	1204	602	kJ	7
Vet		24	12	g	17
Vet waarvan	Verzadigde vetten	17	8,5	g	43
Vet waarvan	Mono-onverzadigde vetten	7,3	3,7	g	
Koolhydraten		0	0	g	0
Koolhydraten waarvan	Suiker	0	0	g	0
Eiwitten		18	9	g	18
Zout		1,8	0,9	g	15
Mineralen waarvan	Natrium	720	360	mg	15

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

Organoleptische informatie

Organoleptische informatie

		Norm	Eenheid
Type kaas	Zachte kaas		
Kleur	Wit		
Smaak	Franke smaak, melksmaak en gebalanceerd		
Korst	Gewassen korst		
Textuur	Zachte, romige en smeltende kaas, met een kruimelige hartstructuur		

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	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

Houdbaarheid leverancier

		Norm	Eenheid
Houdbaarheid bij productie		92	dag(en)
Houdbaarheid bij levering	Minimum	28	dag(en)

Metaaldetectie

			Norm	Eenheid
Metaaldetectie		Ja		
Type testkogels	Ferro		2	mm
Type testkogels	Non ferro		3	mm
Type testkogels	Stainless steel		4,5	mm

Microbiologische waarden

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

Chemische waarden

	Min	Norm	Max	Eenheid
Vet op droge stof		54		%
Droge Stof		44,4		%
Vocht		55,6		%

Bewaaromstandigheden

Bewaaromstandigheden

		Min	Norm	Max	Eenheid
Bewaartemperatuur		2	5	8	°C

Verpakking en logistieke informatie

Verpakking: algemeen

		Norm	Eenheid	Opmerking
Verpakkingstechniek	Gewone atmosfeer			

Etikettering

Lot	Vermeld	Ja	
Lot	Manier van aanbrengen	Etiket	If other, please further specify here

Specificatienummer : 400044000000 [4]

Datum versie : 28/09/22



Etikettering

Houdbaarheid	Vermeld	Ja	
Houdbaarheid	Structuur	DD-MM-YY	
Houdbaarheid	Manier van aanbrenge	Etiket	If other, please further specify here

Consumenteneenheid

		Norm	Eenheid
EAN CODE	3307950010026		
EAN Type	EAN13		
Hoogte		40	mm
Diameter (indien rond)		100	mm
Nettogewicht		250	g
Packaging	Micropap	0,68	g
Packaging	Houten doos + deksel	23,8	g
Packaging	Etiket product	0,34	g
Packaging	Geperforeerde folie	0,76	g
Packaging	Karton neutraal	65	g
Packaging	Etiket INCO	1	g

Colli

		Norm	Eenheid
EAN CODE	13307950010023		
EAN Type	GTIN		
Per colli		6	EA
Lengte		351	mm
Breedte		227	mm
Hoogte		48	mm
Nettogewicht		1,5	kg
Brutogewicht		1,725	kg
Packaging	Karton		g

Palletisatie

		Norm	Eenheid
Brutogewicht		370	kg
Pallet type	EURO		
Lengte		1200	mm
Breedte		800	mm
Hoogte		140	mm
Per laag		10	CA
Per pallet		200	CA
Per pallet		20	lagen
Per pallet		1200	EA

Specificatienummer : 400044000000 [4]

Datum versie : 28/09/22



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.