

Algemene Informatie

Productinformatie

		Norm	Eenheid
Commerciële verkoopsbenaming	DAMSE MOKKE BE-BIO-02		
Artikelnummer Dupontcheese	1884_100		
Intrastatcode	4069086		
Wettelijke verkoopsbenaming	Kaas op basis van gepasteuriseerde melk		
Land van oorsprong	België		
Product met AOC/AOP label	Nee		
Protected Geographical Indication	Nee		
Biologisch product	Ja BE-BIO-02		
Type gewicht	Variabel (zonder e)		
Nettogewicht		300	g

Ingrediënten

Ingrediëntendeclaratie

Wongel van gepasteuriseerde koeMELK* (98,7%), zeezout, melkzuurbacteriën, dierlijk stremsel, calciumchloride, Penicillium Candidum

*Uit biologische landbouw

Ingrediënten

Ingrediënt	Hoeveelheid (%)	Origine ingrediënt	Opmerking
Gepasteuriseerde melk	98,7		
Zeezout			
Melkfermenten / zuursel			
Stremsel			
Zuurteregelaar: calciumchloride (E509)			
Penicillium Candidum			

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	313	157	kcal	8
Energie	kJ	1300	650	kJ	8
Vet		25,8	12,9	g	18
Vet waarvan	Verzadigde vetten	18,3	9,15	g	46
Vet waarvan	Mono-onverzadigde vetten	6	3	g	
Vet waarvan	Poly-onverzadigde vetten	0,714	0,35	g	
Koolhydraten		1,3	0,65	g	0
Koolhydraten waarvan	Suiker	0,2	0,1	g	0
Eiwitten		18,5	9,25	g	19
Zout		1,3	0,65	g	11
Mineralen waarvan	Natrium	520	260	mg	11

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

Organoleptische informatie

Organoleptische informatie

		Norm	Eenheid
Type kaas	Zachte kaas Zachte witschimmelkaas		
Kleur	Wit		
Geur	Fris tot sterk aromatische kaageur		
Smaak	Romig en verfijnd		
Korst	Gebloemde korst		
Textuur	Zacht		
Leeftijd		35	dag(en)

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

Houdbaarheid leverancier

		Norm	Eenheid
Houdbaarheid bij productie		35	dag(en)
Houdbaarheid bij levering			dag(en)

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

Chemische waarden

	Min	Norm	Max	Eenheid
Vet op droge stof		50		%
Droge Stof		49,2		%
Vocht		50,8		%
PH	4,7		6,5	

Bewaaromstandigheden

Bewaaromstandigheden

		Min	Norm	Max	Eenheid
Bewaartemperatuur			4	7	°C

Verpakking en logistieke informatie

Verpakking: algemeen

		Norm	Eenheid	Opmerking
Verpakkingstechniek	Gewone atmosfeer			

Consumenteneenheid

		Norm	Eenheid
EAN CODE	5425026790011		
EAN Type	EAN13		
Nettogewicht		0,3	kg

Colli

		Norm	Eenheid
EAN CODE	95425026790014		
EAN Type	GTIN		
Per colli		5	EA
Nettogewicht		1,5	kg

Palletisatie

		Norm	Eenheid
Nettogewicht		315	kg
Brutogewicht		340,2	kg
Pallet type	EURO		
Lengte		1200	mm
Breedte		800	mm
Hoogte		1300	mm
Per laag		12	CA
Per pallet		180	CA
Per pallet		15	lagen
Per pallet		900	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.