

Algemene Informatie

Productinformatie

		Norm	Eenheid
Commerciële verkoopsbenaming	PAS DE BLEU BIO BE-BIO-02		
Artikelnummer Dupontcheese	1711_000		
Intrastatcode	4064090		
Wettelijke verkoopsbenaming	Kaas op basis van rauwe 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	2-2,2	2,2	kg

Ingrediënten

Ingrediëntendeclaratie

Rauwe koeMELK*, zuursel (melkzuurbacteriën), dierlijk stremsel, zeezout, blauwschimmel (*Penicillium Roquefortii*)

*Uit biologische landbouw

Ingrediënten

Ingrediënt	Hoeveelheid (%)	Origine ingrediënt	Opmerking
Rauwe melk		België	
Melkfermenten / zuursel			
Stremsel			
Zeezout			
Penicillium Roqueforti			

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	341	170,5	kcal	9
Energie	kJ	1410	705	kJ	9
Vet		28,9	14,45	g	21
Vet waarvan	Verzadigde vetten	20,75	10,375	g	49
Koolhydraten		0,6	0,3	g	0
Koolhydraten waarvan	Suiker	0,2	0,1	g	0
Eiwitten		19,8	9,9	g	20
Zout		1,95	0,975	g	15
Mineralen waarvan	Natrium	780	390	mg	15
Mineralen waarvan	Calcium (Ca)	588	294	mg	
Mineralen waarvan	Fosfor	400	200	mg	
Mineralen waarvan	Kalium (K)	80	40	mg	
Vitamines waarvan	B2	0,2		mg	
Vitamines waarvan	C	1,2		mg	

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

Organoleptische informatie

Organoleptische informatie

		Norm	Eenheid
Type kaas	Blauwgeaderde kaas		
Kleur	Met blauwe schimmel dooraderd		
Geur	Aromatisch		
Smaak	Vol, romig en pittig		
Korst	Natuurlijke korst		
Textuur	Zacht		

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	6 maanden		dag(en)
Houdbaarheid bij levering			dag(en)

Microbiologische waarden

	Min	Norm	Max	Eenheid
Staphylococcus aureus		10000	100000	/g
Escherichia coli		10000	100000	/g
Listeria monocytogenes		0	0	/25g
Salmonella		0	0	/25g

Chemische waarden

	Min	Norm	Max	Eenheid
Vet op droge stof		54,6		%
Droge Stof		52,9		%
Vocht		47,1		%
PH	6,5		7	
AW-waarde		0,95		

Bewaaromstandigheden

Bewaaromstandigheden

		Min	Norm	Max	Eenheid
Bewaartemperatuur		2		4	°C

Verpakking en logistieke informatie

Verpakking: algemeen

		Norm	Eenheid	Opmerking
Verpakkingstechniek	Gewone atmosfeer			

Consumenteneenheid

		Norm	Eenheid
EAN CODE	5425017573210		
EAN Type	EAN13		
Hoogte		13	cm
Diameter (indien rond)		15	cm
Nettogewicht	2-2,2	2,2	kg

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.