

Specificatienummer : 400527200000 [1]

Datum versie : 16/04/2015



## Algemene Informatie

		Norm	Eenheid
Commerciële verkoopsbenaming	ACHELSE BLAUWE		
Artikelnummer Dupontcheese	5272_000		
Intrastatcode	04069099		
Wettelijke verkoopsbenaming	Kaas op basis van rauwe melk		
Land van oorsprong	België		
Product met AOC/AOP label	Nee		
Biologisch product	Nee		
Nettogewicht		5	kg

## Ingrediënten

### Ingrediënten

Ingrediënt	Hoeveelheid (%)	Origine ingrediënt	Opmerking
Rauwe melk			
Melkfermenten / zuursel			
Zeezout	0,8		
Stremsel			

### Algemene informatie

	Ja/Nee		Opmerking
GMO/GGO vrij	Ja		
Vrij van geïoniseerde ingrediënten	Ja		
Oorsprong melk	Ja	Koe	

GMO/GGO = Genetisch gemodificeerde organismen

## 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	
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

50g

		/100g	per Portie	Eenheid	RI%*
Energie	kcal	354	177	kcal	8,9
Energie	kJ	1484	742	kJ	8,9
Vet		30	15	g	21,4
Vet waarvan	Verzadigde vetten	18	9	g	45
Koolhydraten		0	0	g	0
Koolhydraten waarvan	Suiker	0	0	g	0
Eiwitten		20	10	g	20
Zout		0,8	0,4	g	6,7
Mineralen waarvan	Natrium	320	160	mg	

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

Specificatienummer : 400527200000 [1]

Datum versie : 16/04/2015

## Organoleptische informatie

		Norm	Eenheid
Type kaas	Blauwgeaderde kaas		
Geur	Champignon, zoetig		
Smaak	Mild, weinig gezouten, pikante nasmaak		
Korst	Grijs		
Leeftijd	minimum	10	we(e)k(en)

## Voedingsinformatie

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

### Microbiologische waarden

	Min	Norm	Max	Eenheid
Staphylococcus aureus		10000	100000	/g
Escherichia coli			100	/g
Listeria monocytogenes		0	0	/25g
Salmonella				/25g

### Chemische waarden

	Min	Norm	Max	Eenheid
Vet op droge stof	60		75	%
Droge Stof	40	45	50	%
Vocht	50	55	60	%
PH		5,2		

## Bewaaromstandigheden

	Min	Norm	Max	Eenheid
Bewaartemperatuur			7	°C

**Specificatienummer :** 400527200000 [1]

**Datum versie :** 16/04/2015

## Verpakking en logistieke informatie

### Verpakking: algemeen

		Norm	Eenheid	Opmerking
Verpakkingstechniek				

### Consumenteneenheid

		Norm	Eenheid
Hoogte	13-17 cm		cm
Diameter (indien rond)	20-25 cm		cm
Nettogewicht		5	kg

## Nota

*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.*