

Specificatienummer : 400056200000 [4]

Datum versie : 29/07/2015

Algemene Informatie

		Norm	Eenheid
Commerciële verkoopsbenaming	SAINTE MAURE FERM. JACQUIN AFFINE		
Artikelnummer Dupontcheese	0562_000		
Intrastatcode	04069086		
Wettelijke verkoopsbenaming	Kaas op basis van rauwe melk		
Land van oorsprong	Frankrijk		
Product met AOC/AOP label	Ja AOP		
Biologisch product	Nee		
Type gewicht	Variabel (zonder e)		
Nettogewicht		250	g

Ingrediënten

Ingrediënten

Ingrediënt	Hoeveelheid (%)	Origine ingrediënt	Opmerking
Rauwe melk	98	Frankrijk	
Zout	1,5 - 2,6	Frankrijk	
Stremsel	0,2	Frankrijk	
Melkfermenten / zuursel	0,2	Frankrijk	
As	0,1	Frankrijk	

Algemene informatie

	Ja/Nee		Opmerking
GMO/GGO vrij	Ja		
Vrij van geïoniseerde ingrediënten	Ja		
Stremsel	Ja	Dierlijk	
Oorsprong melk	Ja	Geit	

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 SO₂).

Voedingswaarden

Portiegrootte

50 g

		/100g	per Portie	Eenheid	RI%*
Energie	kcal	344	172	kcal	8,6
Energie	kJ	1430	715	kJ	8,6
Vet		25	12,5	g	17,9
Vet waarvan	Verzadigde vetten	18,5	9,3	g	46,5
Vet waarvan	Cholesterol	97	48,5	mg	
Koolhydraten		1,2	0,6	g	0,2
Koolhydraten waarvan	Suiker	0,9	0,5	g	0,6
Eiwitten		21,8	10,9	g	21,8
Zout		2,6	1,3	g	21,7
Mineralen waarvan	Natrium	1040	520	mg	
Voedingsvezels		0	0	g	
Mineralen waarvan	Calcium (Ca)	151	75,5	mg	

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

Specificatienummer : 400056200000 [4]

Datum versie : 29/07/2015

Organoleptische informatie

		Norm	Eenheid
Type kaas	Zachte kaas		
Kleur	Ivoorkleurig, blauwe gaten		
Geur	Geur van geitenkaas, melkachtig		
Smaak	Evenwichtig, zoals geitenkaas		
Korst	Geen korst		
Textuur	Smeuïg en smeltend		

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	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

Microbiologische waarden

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

Chemische waarden

	Min	Norm	Max	Eenheid
Vet op droge stof	45			%
Droge Stof		51,8		%
Vocht		48,2		%

Bewaaromstandigheden

	Min	Norm	Max	Eenheid
Bewaartemperatuur	2		8	°C

Specificatienummer : 400056200000 [4]

Datum versie : 29/07/2015

Verpakking en logistieke informatie

Verpakking: algemeen

		Norm	Eenheid	Opmerking
Verpakkingstechniek	Gewone atmosfeer			Beschermd door geperforeerde folie

Consumenteneenheid

		Norm	Eenheid
EAN CODE	3369640022665		
EAN Type	EAN13		
Hoogte		17	cm
Diameter (indien rond)		5,5	cm
Nettogewicht		250	g

Colli

		Norm	Eenheid
Per colli		5	EA
Lengte		320	mm
Breedte		190	mm
Hoogte		60	mm
Brutogewicht		1712	g
Packaging	Hout	200	g
Packaging	Plastiek	12	g

Palletisatie

		Norm	Eenheid
Pallet type	EURO		
Lengte		80	cm
Breedte		120	cm
Per laag		12	CA
Per pallet		180	CA
Per pallet		15	lagen
Per pallet		900	EA

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.