

Algemene Informatie

Productinformatie

		Norm	Eenheid
Commerciële verkoopsbenaming	GOUDA FOLIE 50X20G 10X10CM		
Artikelnummer Dupontcheese	4679_000		
Intrastatcode	4069078		
Wettelijke verkoopsbenaming	Kaas op basis van gepasteuriseerde melk		
Land van oorsprong	Nederland		
Product met AOC/AOP label	Nee		
Protected Geographical Indication	Nee		
Biologisch product	Nee		
Type gewicht	Vast (met e)		
Brutogewicht		1,04	kg
Nettogewicht		1	kg

Ingrediënten

Ingrediënten

Ingrediënt	Hoeveelheid (%)	Origine ingrediënt	Opmerking
Gepasteuriseerde melk	97,58		
Zout	1,9		
Melkfermenten / zuursel	0,5		
Stremsel	0,02		

Algemene informatie

	Ja/Nee		Opmerking
GMO/GGO vrij	Ja		
Vrij van geïoniseerde ingrediënten	Ja		
Contaminanten conform 1881/2006	Ja		(1)
Stremsel	Ja	Microbieel	
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	
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

Gemiddelde voedingswaarden

		/100g	per Portie	Eenheid	RI%*
Energie	kcal	357	71	kcal	4
Energie	kJ	1494	299	kJ	4
Vet		29,9	5,98	g	9
Vet waarvan	Verzadigde vetten	20,3	4,06	g	20
Koolhydraten		0	0	g	0
Koolhydraten waarvan	Suiker	0	0	g	0
Eiwitten		22,8	4,56	g	9
Zout		1,9	0,38	g	6
Mineralen waarvan	Natrium	760	152	mg	6

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

Organoleptische informatie

Organoleptische informatie

		Norm	Eenheid
Type kaas	Gouda		
Kleur	Crèmekleurig - lichtgeel		
Geur	Typisch		
Smaak	Typisch		
Korst	Geen korst		
Leeftijd	Minimum	4	we(e)k (en)

Voedingsinformatie

Dietary (DU)

Geschikt voor vegetariërs	Ja	
Geschikt voor veganisten	Nee	
Geschikt voor lacto-vegetariërs	Ja	
Geschikt voor ovo-vegetariër	Nee	
Kosher	Nee	
Halal	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

Houdbaarheid leverancier

		Norm	Eenheid
Houdbaarheid bij productie		77	dag(en)
Houdbaarheid bij levering			dag(en)

Houdbaarheid

		Norm	Eenheid
Houdbaarheid na opening		3	dag(en)

Metaaldetectie

			Norm	Eenheid
Metaaldetectie		Ja		
Type testkogels	Ferro		4	mm
Type testkogels	Non ferro		5	mm
Type testkogels	Stainless steel		6	mm

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
Enterobacteriaceae		100	1000	/g
Schimmels		100	1000	/g
Gisten		500	5000	/g
Bacillus cereus		10000	100000	/g

Chemische waarden

	Min	Norm	Max	Eenheid
Vet op droge stof	48	50	52	%
Droge Stof	54,2	58,2	62,2	%
Vocht	37,8	41,8	45,8	%
PH	5	5,3	6	

Bewaaromstandigheden

Bewaaromstandigheden

		Min	Norm	Max	Eenheid
Bewaartemperatuur		0	3	7	°C
Bewaaromstandigheden na opening		0	3	7	°C

Verpakking en logistieke informatie

Verpakking: algemeen

		Norm	Eenheid	Opmerking
Verpakkingstechniek	Beschermende atmosfeer			
N2		40	%	
CO2		60	%	

Etikettering

Lot	Vermeld	Ja	
Lot	Structuur		
Lot	Manier van aanbrengen	Inkjet	If other, please further specify here
Houdbaarheid	Vermeld	Ja	
Houdbaarheid	Indicatie	Tenminste houdbaar tot	If other, please further specify here
Houdbaarheid	Structuur	DD-MM-YY	
Houdbaarheid	Manier van aanbrengen	Inkjet	If other, please further specify here

Consumenteneenheid

		Norm	Eenheid
EAN CODE	8710306001251		
EAN Type	EAN13		
Lengte		355	mm
Breedte		260	mm
Hoogte		22	mm
Nettogewicht		1	kg
Brutogewicht		1,04	kg
Packaging	Plastic tray	40	g

Colli

		Norm	Eenheid
EAN CODE	18710306001258		
EAN Type	GTIN		
Per colli		6	EA
Lengte		369	mm
Breedte		264	mm
Hoogte		157	mm
Nettogewicht		6	kg
Brutogewicht		6,51	kg
Packaging	Doos (golfkarton)	510	g

Palletisatie

		Norm	Eenheid
Nettogewicht		540	kg
Brutogewicht		606,15	kg
Pallet type	EURO		

Palletisatie

		Norm	Eenheid
Pallet weight		20000	g
Lengte		120	cm
Breedte		80	cm
Hoogte		157	cm
Per laag		9	CA
Per pallet		90	CA
Per pallet		10	lagen
Per pallet		540	EA

Sneetjes

	Norm	Eenheid
Lengte	100	mm
Breedte	100	mm
Dikte	2	mm
Aantal sneetjes	50	
Gewicht	20	g

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.