

Algemene Informatie

Productinformatie

		Norm	Eenheid
Commerciële verkoopsbenaming	BLUE STILTON RING		
Artikelnummer Dupontcheese	0224_100		
Intrastatcode	4064090		
Wettelijke verkoopsbenaming	Kaas op basis van gepasteuriseerde melk		
Land van oorsprong	UK		
Product met AOC/AOP label	Ja AOP		
Protected Geographical Indication	Nee		
Biologisch product	Nee		
Type gewicht	Variabel (zonder e)		
Nettogewicht		1,25	kg

Ingrediënten

Ingrediënten

Ingrediënt	Hoeveelheid (%)	Origine ingrediënt	Opmerking
Gepasteuriseerde melk	97,99	UK	
Zout	2	UK	
Microbiologisch stremsel	0,01	Denemarken	
Melkfermenten / zuursel	0,001	Denemarken	Duitsland
Penicillium Roqueforti	0,001	Duitsland	Frankrijk, Italië

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, melkfermenten	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

Gemiddelde voedingswaarden

		/100g	per Portie	Eenheid	RI%*
Energie	kcal	410		kcal	
Energie	kJ	1700		kJ	
Vet		35		g	
Vet waarvan	Verzadigde vetten	23		g	
Vet waarvan	Mono-onverzadigde vetten	9,2		g	
Vet waarvan	Poly-onverzadigde vetten	1,2		g	
Vet waarvan	Transvetzuren	1,5		g	
Koolhydraten		0,1		g	
Koolhydraten waarvan	Suiker	0,1		g	
Eiwitten		23,7		g	
Zout		2		g	
Mineralen waarvan	Natrium	800		mg	
Voedingsvezels		0		g	

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

Organoleptische informatie

Organoleptische informatie

		Norm	Eenheid
Type kaas	Blauwgeaderde kaas		
Kleur	Crèmekleurig met blauwe aders		
Geur	Zuiver		
Smaak	Romig, zacht en smeuïg		
Korst	Natuurlijke korst Bruin - oranje		
Textuur	Kruimelig als het product jong is, glad en romig als het rijpt		
Leeftijd		70	dag(en)

Voedingsinformatie

Dietary (DU)

Geschikt voor vegetariërs	Ja	
Geschikt voor veganisten	Nee	
Geschikt voor lacto-vegetariërs	Ja	
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		105	dag(en)
Houdbaarheid bij levering			dag(en)

Houdbaarheid

		Norm	Eenheid
Houdbaarheid na opening		3	dag(en)

Metaaldetectie

			Norm	Eenheid
Metaaldetectie		Ja		
Type testkogels	Ferro		3,5	mm
Type testkogels	Non ferro		3	mm
Type testkogels	Stainless steel		4	mm

Microbiologische waarden

	Min	Norm	Max	Eenheid
Staphylococcus aureus			80	/g
Escherichia coli			10	/g
Listeria monocytogenes			0	/25g
Salmonella			0	/25g
Coliformen		1000	10000	/g

Chemische waarden

	Min	Norm	Max	Eenheid
Vet op droge stof	48			%
Droge Stof	58	58,5	64	%
Vocht	36	41,5	42	%
PH	4,8	5,5	7	

Bewaaromstandigheden

Bewaaromstandigheden

		Min	Norm	Max	Eenheid
Bewaartemperatuur				5	°C
Bewaaromstandigheden na opening				5	°C

Verpakking en logistieke informatie

Verpakking: algemeen

Specificatienummer : 400022410000 [3]

Datum versie : 31/03/22



Verpakking: algemeen

		Norm	Eenheid	Opmerking
Verpakkingstechniek	Gewone atmosfeer			

Consumenteneenheid

		Norm	Eenheid
EAN CODE	2066428010005		
EAN Type	EAN13		
Lengte			mm
Hoogte		40	mm
Diameter (indien rond)		210	mm
Nettogewicht		1,25	kg
Brutogewicht		1,25341	kg
Packaging	Folie PE 60%, Ethyleen/Propyleen Copolymeer 39% PP 0%, Andere 1%	1,8	g
Packaging	Acetaat etiket	1,02	g
Packaging	Papieren etiket	0,36	g
Packaging	Papieren etiket	0,23	g
Packaging	13VAR: 2028234		

Colli

		Norm	Eenheid
EAN CODE	95017971000999		
EAN Type	EAN14		
Per colli		3	EA
Lengte		245	mm
Breedte		245	mm
Hoogte		145	mm
Nettogewicht		3,75	kg
Brutogewicht		3,92339	kg
Packaging	Kartonnen doos	160	g
Packaging	Papieren tape	1,8	g
Packaging	Buitenetiket	1,36	g

Palletisatie

		Norm	Eenheid
Nettogewicht		450	kg
Brutogewicht		495,8068	kg
Pallet type	EURO		
Pallet weight		25000	g
Lengte		1200	mm
Breedte		800	mm
Hoogte		1580	mm
Per laag		12	CA
Per pallet		120	CA
Per pallet		10	lagen
Per pallet		360	EA

Specificatienummer : 400022410000 [3]

Datum versie : 31/03/22



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.