

Algemene Informatie

Productinformatie

		Norm	Eenheid
Commerciële verkoopsbenaming	GS RASPADURA 1KG		
Artikelnummer Dupontcheese	6201_000		
Intrastatcode	04069069		
Wettelijke verkoopsbenaming	Kaas op basis van rauwe melk		
Land van oorsprong	Italië		
Product met AOC/AOP label	Nee		
Biologisch product	Nee		
Type gewicht	Vast (met e)		
Nettogewicht		1	kg

Ingrediënten

Ingrediënten

Ingrediënt	Hoeveelheid (%)	Origine ingrediënt	Opmerking
Rauwe melk	98	Italië	
Zout	2,0	Italië	
Stremsel		Denemarken	

Algemene informatie

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

GMO/GGO = Genetisch gemodificeerde organismen

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	458	229	kcal	11
Energie	kJ	1894	947	kJ	11
Vet		38	19	g	27
Vet waarvan	Verzadigde vetten	26	13	g	65
Koolhydraten		0,7	0,35	g	0
Koolhydraten waarvan	Suiker	0	0	g	0
Eiwitten		28	14	g	28
Zout		2	1	g	17
Mineralen waarvan	Natrium	800	400	mg	17

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

Organoleptische informatie

Organoleptische informatie

		Norm	Eenheid
Kleur	Ivoor		
Smaak	Delicaat		
Korst	Donker of goud-geel		
Textuur	Hard, met een enigszins korrelige textuur		
Leeftijd		12	maand (en)

Voedingsinformatie

Dietary (DU)

Geschikt voor vegetariërs	Nee	
Geschikt voor veganisten	Nee	
Geschikt voor lacto-vegetariërs	Ja	
Geschikt voor ovo-vegetariër	Ja	
Lactosevrij	Nee	
Light kaas	Nee	

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	100000	/g
Listeria monocytogenes		0		/25g
Salmonella		0		/25g

Chemische waarden

	Min	Norm	Max	Eenheid
Vet op droge stof		42		%
Droge Stof		73		%
Vocht		27		%

Bewaaromstandigheden

Bewaaromstandigheden

	Min	Norm	Max	Eenheid
Bewaartemperatuur	0	4	7	°C

Verpakking en logistieke informatie

Verpakking: algemeen

		Norm	Eenheid	Opmerking
Verpakkingstechniek	Beschermende atmosfeer			

Consumenteneenheid

		Norm	Eenheid
EAN CODE	5410834062016		
EAN Type	EAN13		
Hoogte	18 - 25		cm
Diameter (indien rond)	40 - 45		cm

Colli

		Norm	Eenheid
EAN CODE	15410834062013		
EAN Type	GTIN		

Palletisatie

		Norm	Eenheid
Nettogewicht	990 - 825 - 660		kg
Pallet type	EPAL (hout)		
Pallet weight	22 kg		g
Lengte		120	cm
Breedte		80	cm
Hoogte		15	cm
Per pallet	30 - 25 - 20		CA
Per pallet	6 - 5 - 4		lagen

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.