

Specificatienummer : 400143800000 [2]

Datum versie : 21/10/16



Algemene Informatie

Productinformatie

		Norm	Eenheid
Commerciële verkoopsbenaming	Trou du cru		
Artikelnummer Dupontcheese	1438_000		
Intrastatcode	04069092		
Wettelijke verkoopsbenaming	Kaas op basis van gepasteuriseerde melk		
Land van oorsprong	Frankrijk		
Product met AOC/AOP label	Nee		
Biologisch product	Nee		
Type gewicht	Variabel (zonder e)		
Nettogewicht		60	g

Ingrediënten

Ingrediënten

Ingrediënt	Hoeveelheid (%)	Origine ingrediënt	Opmerking
Gepasteuriseerde melk			
Zout	2,4		
Stremsel			
Melkfermenten / zuursel			
Zuurteregelaar: calciumchloride (E509)			
Rijpingsfermenten			
Marc de Bourgogne			

Algemene informatie

	Ja/Nee		Opmerking
GMO/GGO vrij			
Vrij van geïoniseerde ingrediënten			
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	288	144	kcal	7,2
Energie	kJ	1194	597	kJ	7,2
Vet		24	12	g	17,1
Vet waarvan	Verzadigde vetten	16	8	g	40
Koolhydraten		0	0	g	0
Koolhydraten waarvan	Suiker	0	0	g	
Eiwitten		18	9	g	18
Zout		2,4	1,2	g	20
Mineralen waarvan	Natrium	1000	500	mg	20
Mineralen waarvan	Calcium (Ca)	27	13,5	mg	
Mineralen waarvan	Fosfor	200	100	mg	

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

Organoleptische informatie

Organoleptische informatie

		Norm	Eenheid
Type kaas	Zachte kaas		
Kleur	Beige-oranje buitenkant, wit binnenin		
Smaak	Zuiver, typisch, melkachtig en evenwichtig		
Korst	Glad of gerimpeld en glanzend		
Textuur	Soepel, crèmig, smeltend met een licht brokkelig hart		

Voedingsinformatie

Dietary (DU)

Geschikt voor vegetariërs	Nee	
Geschikt voor veganisten	Nee	
Geschikt voor lacto-vegetariërs	Nee	
Geschikt voor ovo-vegetariër	Nee	
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				/g
Escherichia coli				/g
Listeria monocytogenes		0		/25g
Salmonella		0		/25g

Chemische waarden

	Min	Norm	Max	Eenheid
Vet op droge stof		53		%
Droge Stof		45		%
Vocht		55		%
PH		5,2		

Bewaaromstandigheden

Bewaaromstandigheden

	Min	Norm	Max	Eenheid
Bewaartemperatuur	2		8	°C

Verpakking en logistieke informatie

Verpakking: algemeen

		Norm	Eenheid	Opmerking
Verpakkingstechniek	Gewone atmosfeer			

Consumenteneenheid

		Norm	Eenheid
EAN CODE	5413721155013		
EAN Type	EAN13		
Hoogte		45	mm
Diameter (indien rond)		45	mm
Nettogewicht		60	g

Colli

		Norm	Eenheid
EAN CODE	95413721155016		
EAN Type	EAN14		
Per colli		12	EA
Lengte		250	mm
Breedte		70	mm
Hoogte		58	mm
Nettogewicht		0,9	kg

Palletisatie

		Norm	Eenheid
Brutogewicht		349	kg
Lengte		1200	mm
Breedte		800	mm
Hoogte		140	mm

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.