

Algemene Informatie

Productinformatie

		Norm	Eenheid
Commerciële verkoopsbenaming	ROQUEFORT SOCIETE 1/2 RM		
Artikelnummer Dupontcheese	0310_000		
Intrastatcode	04064010		
Wettelijke verkoopsbenaming	Kaas op basis van rauwe melk		
Land van oorsprong	Frankrijk		
Product met AOC/AOP label	Ja BOB		
Protected Geographical Indication	Nee		
Biologisch product	Nee		
Type gewicht	Variabel (zonder e)		
Nettogewicht		1,35	kg

Ingrediënten

Ingrediënten

Ingrediënt	Hoeveelheid (%)	Origine ingrediënt	Opmerking
Rauwe melk	96,22	Frankrijk	
Zout	3,5	Frankrijk	
Melkfermenten / zuursel	0,25	Frankrijk	Denemarken, Duitsland, VS
Rijpingsfermenten	0,25	Frankrijk	Denemarken, Duitsland, VS
Stremsel	0,03	Frankrijk	Denemarken
Penicillium Roqueforti	0,001	Frankrijk	

Algemene informatie

	Ja/Nee		Opmerking
GMO/GGO vrij	Ja		
Vrij van geïoniseerde ingrediënten	Ja		
Contaminanten conform 1881/2006	Ja		(1)
Stremsel	Ja	Dierlijk	
Oorsprong melk	Ja	Schaap	

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, fermenten	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

30g

Gemiddelde voedingswaarden

		/100g	per Portie	Eenheid	RI%*
Energie	kcal	365	109	kcal	5
Energie	kJ	1510	453	kJ	5
Vet		31,7	9,5	g	14
Vet waarvan	Verzadigde vetten	22,5	6,8	g	34
Vet waarvan	Mono-onverzadigde vetten	7,4	2,2	g	0
Vet waarvan	Poly-onverzadigde vetten	0,9	0,3	g	0
Vet waarvan	Cholesterol	108		mg	
Koolhydraten		0,8	0,2	g	0
Koolhydraten waarvan	Suiker	0	0	g	0
Eiwitten		19	5,7	g	11
Zout		3,5	1,1	g	18
Mineralen waarvan	Natrium	1400	420	mg	18
Mineralen waarvan	Calcium (Ca)	547		mg	

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

Organoleptische informatie

Organoleptische informatie

		Norm	Eenheid
Type kaas	Blauwgeaderde kaas		
Kleur	Witte tot ivoorkleurig met goed verdeelde groene tot blauwe schimmels		
Smaak	Typisch schimmelkaas, zonder overmatig zout of bitterheid		
Textuur	Smeltend in de mond		
Leeftijd	Minimum	90	dag(en)

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	
Korst	Niet-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			dag(en)
Houdbaarheid bij levering			dag(en)

Microbiologische waarden

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

Chemische waarden

	Min	Norm	Max	Eenheid
Vet op droge stof	52	55,9		%
Droge Stof	55	56,7		%
Vocht		43,3	45	%

Bewaaromstandigheden

Bewaaromstandigheden

		Min	Norm	Max	Eenheid
Bewaartemperatuur		2		6	°C

Verpakking en logistieke informatie

Verpakking: algemeen

		Norm	Eenheid	Opmerking
Verpakkingstechniek	Beschermende atmosfeer			

Consumenteneenheid

		Norm	Eenheid
EAN CODE	3023260001119		
EAN Type	EAN13		
Nettogewicht		1,35	kg

Colli

		Norm	Eenheid
EAN CODE	93023265151911		
EAN Type	GTIN		
Per colli		2	EA
Nettogewicht		2,7	kg

Palletisatie

		Norm	Eenheid
Per laag		24	CA
Per pallet		192	CA
Per pallet		8	lagen
Per pallet		384	EA

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.