

Algemene Informatie

Productinformatie

		Norm	Eenheid
Commerciële verkoopsbenaming	EMMENTAL GEMALLEN FRANCAIS 1KG		
Artikelnummer Dupontcheese	4222_000		
Intrastatcode	04062000		
Wettelijke verkoopsbenaming	Kaas op basis van gepasteuriseerde melk		
Artikelomschrijving	Harde kaas op basis van gepasteuriseerde melk		
Land van oorsprong	Frankrijk		
Product met AOC/AOP label	Nee		
Protected Geographical Indication	Nee		
Biologisch product	Nee		
Type gewicht	Vast (met e)		
Brutogewicht		1,02	kg
Nettogewicht		1	kg

Ingrediënten

Ingrediënten

Ingrediënt	Hoeveelheid (%)	Origine ingrediënt	Opmerking
Gepasteuriseerde melk	98	Frankrijk	
Zout	<1,00	Frankrijk	
Melkfermenten / zuursel	<0,5	USA	
Microbiologisch stremsel	<0,5	Europa	

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	
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	369	185	kcal	9
Energie	kJ	1532	766	kJ	9
Vet		29	14,5	g	21
Vet waarvan	Verzadigde vetten	19	9,5	g	48
Koolhydraten		0,5	0,25	g	0
Koolhydraten waarvan	Suiker	0,5	0,25	g	0
Eiwitten		27	13,5	g	27
Zout		0,7	0,35	g	6
Mineralen waarvan	Natrium	280	140	mg	6
Voedingsvezels		0	0	g	
Mineralen waarvan	Calcium (Ca)	1000	500	mg	

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

Organoleptische informatie

Organoleptische informatie

		Norm	Eenheid
Type kaas	Geperste kaas		
Kleur	Ivoorkleurig tot lichtgeel		
Smaak	Zuiver, karakteristiek		
Korst	Geen korst		
Textuur	Geraspte kaas		
Leeftijd	Minimum	42	dag(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	Sporen
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		150	dag(en)
Houdbaarheid bij levering			dag(en)

Metaaldetectie

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

Chemische waarden

	Min	Norm	Max	Eenheid
Vet op droge stof	45			%
Droge Stof	60			%
Vocht			40	%

Bewaarmstandigheden

Bewaarmstandigheden

		Min	Norm	Max	Eenheid
Bewaartemperatuur		4		8	°C
Bewaarmstandigheden na opening		4		8	°C

Verpakking en logistieke informatie

Verpakking: algemeen

		Norm	Eenheid	Opmerking
Verpakkingstechniek	Beschermende atmosfeer			
N2			%	70-90%
CO2			%	10-30%

Consumenteneenheid

		Norm	Eenheid
EAN CODE	3181746132389		
EAN Type	EAN13		
Lengte		350	mm
Breedte		245	mm
Hoogte		50	mm
Nettogewicht		1	kg
Brutogewicht		1,02	kg
Packaging	Folie OPA/PE	20	g

Colli

		Norm	Eenheid
EAN CODE	3123938036884		
EAN Type	EAN13		
Per colli		10	EA
Lengte		395	mm
Breedte		295	mm
Hoogte		310	mm
Nettogewicht		10	kg
Brutogewicht		10,66	kg
Packaging	Karton+ etiket	460	g

Palletisatie

		Norm	Eenheid
Pallet type	EURO		
Pallet weight		25	kg
Lengte		1200	mm
Breedte		800	mm
Hoogte		2004	mm
Per laag		8	CA
Per pallet		48	CA
Per pallet		6	lagen
Per pallet		480	EA

Specificatienummer : 400422200000 [8]

Datum versie : 3/05/23



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.