

Specificatienummer : 400012500000 [2]

Datum versie : 14/08/2015

Algemene Informatie

		Norm	Eenheid
Commerciële verkoopsbenaming	FLEUR DE FAGNE		
Artikelnummer Dupontcheese	0125_0000		
Intrastatcode	04069088		
Wettelijke verkoopsbenaming	Kaas op basis van gepasteuriseerde melk		
Land van oorsprong	België		
Product met AOC/AOP label	Nee		
Biologisch product	Nee		
Type gewicht	Vast (met e)		
Nettogewicht		1,8	kg

Ingrediënten

Ingrediënten

Ingrediënt	Hoeveelheid (%)	Origine ingrediënt	Opmerking
Gepasteuriseerde melk			
Zout	1,4		
Stremsel			
Fermenten			

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

Specificatienummer : 400012500000 [2]

Datum versie : 14/08/2015

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	Ja	
Schaalvruchten (noten)	Afwezig		Nee	
Selderij	Afwezig		Nee	
Mosterd	Afwezig		Nee	
Sesamzaad	Afwezig		Nee	
Lupine	Afwezig		Nee	
Weekdieren	Afwezig		Nee	
Zwavedioxide 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

Zwavedioxide 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

		/100g	per Portie	Eenheid	RI%*
Energie	kcal	359	179,5	kcal	9
Energie	kJ	1484	742	kJ	9
Vet		32,2	16,1	g	23
Vet waarvan	Verzadigde vetten	21,5	10,5	g	52,5
Vet waarvan	Cholesterol	93	46,5	mg	
Koolhydraten		0	0	g	0
Koolhydraten waarvan	Suiker	0	0	g	0
Eiwitten		17,2	8,6	g	17,2
Zout		1,4	0,7	g	11,7
Mineralen waarvan	Natrium	560	280	mg	11,7

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

Specificatienummer : 400012500000 [2]

Datum versie : 14/08/2015

Organoleptische informatie

		Norm	Eenheid
Type kaas	Zachte kaas		
Kleur	Ivoorkleurig		
Geur	Typisch voor kaas met gebloemde korst		
Smaak	Zacht met verse melkaroma's, typisch voor kaas met gebloemde korst		
Korst	Gebloemde korst		
Textuur	Smeuïg		

Voedingsinformatie

Geschikt voor vegetariërs	Nee	
Geschikt voor veganisten	Nee	
Geschikt voor lacto-vegetariërs	Nee	
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

Microbiologische waarden

	Min	Norm	Max	Eenheid
Staphylococcus aureus		100	1000	/g
Escherichia coli		100	1000	/g
Listeria monocytogenes		0		/25g
Salmonella		0		/25g
Coliformen		10000	100000	/g

Chemische waarden

	Min	Norm	Max	Eenheid
Vet op droge stof		59,8		%
Droge Stof		53,8		%
Vocht		46,2		%

Bewaaromstandigheden

	Min	Norm	Max	Eenheid
Bewaartemperatuur			7	°C

Specificatienummer : 400012500000 [2]

Datum versie : 14/08/2015

Verpakking en logistieke informatie

Verpakking: algemeen

		Norm	Eenheid	Opmerking
Verpakkingstechniek	Gewone atmosfeer			

Consumenteneenheid

		Norm	Eenheid
Hoogte		50	mm
Diameter (indien rond)		260	mm
Packaging	Polypropyleen + papier	15	g

Colli

		Norm	Eenheid
EAN CODE	95411058100204		
EAN Type	GTIN		
Per colli		1	EA
Lengte		260	mm
Breedte		235	mm
Hoogte		75	mm
Packaging	Karton	120	g

Palletisatie

		Norm	Eenheid
Pallet type	EURO		
Per laag		15	CA
Per pallet		10	lagen

Nota

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.