

Specificatienummer : 400556500000 [2]

Datum versie : 20/06/2014



Algemene Informatie

		Norm	Eenheid
Commerciële verkoopsbenaming	KEIEMS BLOEMPJE BIO KRUIDEN		
Artikelnummer Dupontcheese	5565_000		
Intrastatcode	04069086		
Wettelijke verkoopsbenaming	Kaas op basis van rauwe melk		
Land van oorsprong	België		
Product met AOC/AOP label	Nee		
Biologisch product	Ja		
Nettogewicht		1,7	kg

Ingrediënten

Ingrediënten

Ingrediënt	Hoeveelheid (%)	Origine ingrediënt	Opmerking
Rauwe melk			
Zeezout	1,4		
Microbiologisch stremsel			
Kruiden			Look, bieslook, peterselie
Fermenten			

Algemene informatie

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

GMO/GGO = Genetisch gemodificeerde organismen

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 inclusief lactose	Aanwezig	Melk	Nee	
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

50g

		/100g	per Portie	Eenheid	RI%*
Energie	kcal	325	163	kcal	8,2
Energie	kJ	1460	730	kJ	8,2
Vet		29,2	18,6	g	26,6
Vet waarvan	Verzadigde vetten	21,2	10,6	g	53
Koolhydraten		1,1	0,6	g	0,2
Koolhydraten waarvan	Suiker	0,2	0,1	g	0,1
Eiwitten		20,9	10,5	g	21
Zout		1,4	0,7	g	11,7
Mineralen waarvan	Natrium	560	280	mg	

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

Specificatienummer : 400556500000 [2]

Datum versie : 20/06/2014

Organoleptische informatie

		Norm	Eenheid
Type kaas	Zachte kaas		
Kleur	Wit/geel		
Smaak	Zacht, romig		
Korst	Gebloemde korst		
Textuur	Zacht, smeuïg		
Leeftijd	minimum	2	we(e)k(en)

Voedingsinformatie

Geschikt voor vegetariërs	Ja	
Geschikt voor veganisten	Nee	
Geschikt voor lacto-vegetariërs	Ja	
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		10000	100000	/g
Escherichia coli				/g
Listeria monocytogenes		0		/25g
Salmonella		0		/25g

Chemische waarden

	Min	Norm	Max	Eenheid
Vet op droge stof		50		%
Droge Stof		55		%
Vocht		45		%

Bewaaromstandigheden

	Min	Norm	Max	Eenheid
Bewaartemperatuur	4		6	°C

Specificatienummer : 400556500000 [2]

Datum versie : 20/06/2014

Verpakking en logistieke informatie

Verpakking: algemeen

		Norm	Eenheid	Opmerking
Verpakkingstechniek	Gewone atmosfeer			

Consumenteneenheid

		Norm	Eenheid
Nettogewicht		1,7	kg

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.