

Algemene Informatie

Productinformatie

		Norm	Eenheid
Commerciële verkoopsbenaming	BLEU DES MOINES 125G		
Artikelnummer Dupontcheese	2275_000		
Intrastatcode	04064090		
Wettelijke verkoopsbenaming	Kaas op basis van gepasteuriseerde melk		
Land van oorsprong	België		
Product met AOC/AOP label	Nee		
Protected Geographical Indication	Nee		
Biologisch product	Nee		
Type gewicht	Vast (met e)		
Nettogewicht		125	g

Ingrediënten

Ingrediënten

Ingrediënt	Hoeveelheid (%)	Origine ingrediënt	Opmerking
Gepasteuriseerde melk			
Zout			
Microbiologisch stremsel			
Fermenten			

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	Ja	
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

30 g

Gemiddelde voedingswaarden

		/100g	per Portie	Eenheid	RI%*
Energie	kcal	343	103	kcal	5
Energie	kJ	1420	426	kJ	5
Vet		28,5	8,6	g	12
Vet waarvan	Verzadigde vetten	18,8	5,6	g	48
Vet waarvan	Cholesterol	69	20,7	mg	
Koolhydraten		0	0	g	0
Koolhydraten waarvan	Suiker	0	0	g	0
Eiwitten		21,5	6,5	g	13
Zout		1,4	0,4	g	7
Mineralen waarvan	Natrium	560	168,3	mg	7

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

Organoleptische informatie

Organoleptische informatie

		Norm	Eenheid
Type kaas	Zachte kaas		
Kleur	Wit - blauwgeaderd		
Geur	Fris, paddenstoelaroma		
Smaak	Boteraroma's, vette, typische smaak van een geaderde kaas		
Korst	Gebloemde korst		
Textuur	Romig, dikvloeibaar op het einde van de rijping		

Voedingsinformatie

Dietary (DU)

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

Houdbaarheid leverancier

		Norm	Eenheid
Houdbaarheid bij productie			dag(en)
Houdbaarheid bij levering			dag(en)

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
Enterobacteriaceae		<10000	100000	/g

Chemische waarden

	Min	Norm	Max	Eenheid
Vet op droge stof		54		%
Droge Stof		53		%
Vocht		47		%

Bewaaromstandigheden

Bewaaromstandigheden

		Min	Norm	Max	Eenheid
Bewaartemperatuur				7	°C

Verpakking en logistieke informatie

Verpakking: algemeen

		Norm	Eenheid	Opmerking
Verpakkingstechniek	Gewone atmosfeer			

Etikettering

Lot	Vermeld	Ja	
Lot	Structuur		6 cijfers
Lot	Manier van aanbrengen	Inkjet	If other, please further specify here
Houdbaarheid	Vermeld	Ja	
Houdbaarheid	Indicatie	Tenminste houdbaar tot	If other, please further specify here
Houdbaarheid	Structuur	DD-MM-YYYY	
Houdbaarheid	Manier van aanbrengen	Inkjet	If other, please further specify here

Consumenteneenheid

		Norm	Eenheid
EAN CODE	5411058040019		
EAN Type	EAN13		
Hoogte		50	mm
Diameter (indien rond)		60	mm
Nettogewicht		125	g
Brutogewicht		127,2	g
Packaging	Complex papier PP	2,2	g

Colli

		Norm	Eenheid
EAN CODE	15411058040016		
EAN Type	GTIN		
Per colli		6	EA
Lengte		200	mm
Breedte		140	mm
Hoogte		70	mm
Nettogewicht		750	g
Brutogewicht		802,7	g
Packaging	Karton	39,5	g

Palletisatie

Specificatienummer : 400227500000 [6]

Datum versie : 21/04/23



		Norm	Eenheid
Nettogewicht		210	kg
Brutogewicht		249,756	kg
Pallet type	EURO		
Pallet weight		25	kg
Lengte		1200	mm
Breedte		800	mm
Hoogte		844	mm
Per laag		28	CA
Per pallet		280	CA
Per pallet		10	lagen
Per pallet		1680	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.