

Algemene Informatie

Productinformatie

		Norm	Eenheid
Commerciële verkoopsbenaming	CHIMAY GRAND CRU		
Artikelnummer Dupontcheese	0433_000		
Intrastatcode	040609092		
Wettelijke verkoopsbenaming	Kaas op basis van gepasteuriseerde melk		
Land van oorsprong	België		
Product met AOC/AOP label	Nee		
Biologisch product	Nee		
Type gewicht	Variabel (zonder e)		
Nettogewicht		2,2	kg

Ingrediënten

Ingrediënten

Ingrediënt	Hoeveelheid (%)	Origine ingrediënt	Opmerking
Gepasteuriseerde melk	> 97	België	
Zout	1,6	Frankrijk	
Stremsel	<1	Frankrijk	
Conserveermiddel: lysozym van ei (E1105)	<1	Nederland	
Melkfermenten / zuursel	<1	Frankrijk	
Rijpingsfermenten	<1	Frankrijk	
Conserveermiddel: natamycine (E235)	<0,0001	Denemarken	

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	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	Aanwezig	Lysozym van ei	Ja	
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

50 g

Gemiddelde voedingswaarden

		/100g	per Portie	Eenheid	RI%*
Energie	kcal	341	171	kcal	9
Energie	kJ	1414	707	kJ	9
Vet		28,4	14,2	g	20
Vet waarvan	Verzadigde vetten	20,2	10,1	g	51
Vet waarvan	Mono-onverzadigde vetten	7,3	3,65	g	
Vet waarvan	Poly-onverzadigde vetten	0,9	0,45	g	
Vet waarvan	Transvetzuren	0,63	0,32	g	
Vet waarvan	Cholesterol	91	46	mg	
Koolhydraten		1,3	0,65	g	0
Koolhydraten waarvan	Suiker	0	0	g	0
Eiwitten		19,6	9,8	g	20
Zout		2,34	1,17	g	20
Mineralen waarvan	Natrium	936	468	mg	20
Voedingsvezels		1	0,5	g	
Mineralen waarvan	Calcium (Ca)	576	288	mg	
Mineralen waarvan	Fosfor	442	221	mg	
Vitamines waarvan	A	191	96	µg	
Vitamines waarvan	D	0,6	0,3	µg	
Vitamines waarvan	B2	0,24	0,12	mg	
Vitamines waarvan	B12	1,5	0,75	µg	

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

Organoleptische informatie

Organoleptische informatie

		Norm	Eenheid
Type kaas	Halfharde kaas		
Kleur	Crèmekleurig		
Geur	Typische kelderger		
Smaak	Witte wijn, licht pikant		
Korst	Natuurlijke korst Donker oker		
Textuur	Smeuïg, romig		

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	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	45	50	52	%
Droge Stof	55	53	52	%
Vocht	45	47	48	%
PH	5,3	5,6	5,7	

Bewaarmstandigheden

Bewaarmstandigheden

	Min	Norm	Max	Eenheid
Bewaartemperatuur	2	4	7	°C
Bewaarmstandigheden na opening	2	4	7	°C

Verpakking en logistieke informatie

Verpakking: algemeen

		Norm	Eenheid	Opmerking
Verpakkingstechniek	Gewone atmosfeer			

Consumenteneenheid

		Norm	Eenheid
EAN CODE	95412929000142		
EAN Type	GTIN		
Hoogte		53	mm
Diameter (indien rond)		200	mm
Nettogewicht		2,2	kg
Brutogewicht		2,22	kg
Packaging		11,5	g
Packaging	Etiket op de kaas	2,86	g
Packaging	Etiket op de verpakking	0,97	g

Colli

		Norm	Eenheid
EAN CODE	954129291000149		
Per colli		1	EA
Lengte		212	mm
Breedte		210	mm
Hoogte		68	mm
Nettogewicht		2,22	kg
Brutogewicht		2,29	kg
Packaging	Karton	75,22	g
Packaging	Etiket op het karton	0,97	g

Palletisatie

		Norm	Eenheid
Pallet type	EURO		
Lengte		120	cm
Breedte		80	cm
Hoogte		86	cm
Per laag		15	CA
Per pallet		150	CA
Per pallet		10	lagen
Per pallet		150	EA

Specificatienummer : 400043300000 [5]

Datum versie : 20/09/18



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.