

Specificatienummer : 400082500000 [7]

Datum versie : 25/05/21



Algemene Informatie

Productinformatie

		Norm	Eenheid
Commerciële verkoopsbenaming	AFFLIGEM		
Artikelnummer Dupontcheese	0825_000		
Intrastatcode	4069089		
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	Variabel (zonder e)		
Brutogewicht		2,7	kg
Nettogewicht		2,4	kg

Ingrediënten

Ingrediëntendeclaratie

Gepasteuriseerde koeMELK, zout, stremsel, fermenten, kleurstof: 160b(ii), conserveermiddel: lysozym van EI (E1105). Niet eetbare korst.

Ingrediënten

Ingrediënt	Hoeveelheid (%)	Origine ingrediënt	Opmerking
Gepasteuriseerde melk	98,1	België	
Zout	1,9	België	
Microbiologisch stremsel	<0,1	Nederland	
Fermenten	<0,1	Frankrijk	Denmark
Kleurstof: E160b(ii)	<0,1	Nederland	
Conserveermiddel: lysozym van ei (E1105)	<0,1	Nederland	

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	Aanwezig	Conserveermiddel: lysozym van ei	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	
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

Gemiddelde voedingswaarden

		/100g	per Portie	Eenheid	RI%*
Energie	kcal	335	101	kcal	5
Energie	kJ	1390	417	kJ	5
Vet		27	8,1	g	12
Vet waarvan	Verzadigde vetten	16,4	4,9	g	25
Koolhydraten		0	0	g	0
Koolhydraten waarvan	Suiker	0	0	g	0
Eiwitten		23	6,9	g	14
Zout		1,9	0,57	g	10
Mineralen waarvan	Natrium	760	230	mg	10

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

Organoleptische informatie

Organoleptische informatie

		Norm	Eenheid
Type kaas	Zachte kaas		
Kleur	Licht gekleurd		
Geur	Neutrale, specifieke geur		
Smaak	Neutrale, specifieke smaak		
Korst	Korst: coating Oranje korst		
Textuur	Smedig met typische ronde ogen		

Voedingsinformatie

Dietary (DU)

Geschikt voor vegetariërs	Ja	
Geschikt voor veganisten	Nee	
Geschikt voor lacto-vegetariërs	Nee	
Geschikt voor ovo-vegetariër	Nee	
Kosher	Nee	
Halal	Nee	
Lactosevrij	Nee	
Light kaas	Nee	
Korst	Niet-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	/g
Schimmels			1000	/g
Gisten			1000	/g

Chemische waarden

	Min	Norm	Max	Eenheid
Vet op droge stof	48			%
Droge Stof		55		%
Vocht		45		%
PH		5,4		
AW-waarde		0,979		

Bewaaromstandigheden

Bewaaromstandigheden

		Min	Norm	Max	Eenheid
Bewaartemperatuur				7	°C
Bewaaromstandigheden na opening				7	°C

Verpakking en logistieke informatie

Verpakking: algemeen

		Norm	Eenheid	Opmerking
Verpakkingstechniek	Gewone atmosfeer			

Consumenteneenheid

		Norm	Eenheid
EAN CODE	5400300002202		
EAN Type	EAN13		
Lengte		245	mm
Breedte		245	mm
Hoogte		85	mm
Nettogewicht		2,4	kg
Brutogewicht		2,45	kg
Packaging	Vetvrij papier	5	g

Colli

		Norm	Eenheid
EAN CODE	95413721702401		
EAN Type	EAN14		
Per colli		1	EA
Lengte		145	mm
Breedte		245	mm
Hoogte		85	mm
Nettogewicht		2,4	kg
Brutogewicht		2,7	kg
Packaging	Karton	256	g

Palletisatie

		Norm	Eenheid
Nettogewicht		288	kg
Brutogewicht		343,72	kg
Pallet type	EURO		
Lengte		1200	mm
Breedte		800	mm
Hoogte		1000	mm
Per laag		12	CA
Per pallet		120	CA
Per pallet		10	lagen
Per pallet		120	EA

Specificatienummer : 400082500000 [7]

Datum versie : 25/05/21



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.