

Specificatienummer : 400388800000 [6]

Datum versie : 8/09/22



Algemene Informatie

Productinformatie

		Norm	Eenheid
Commerciële verkoopsbenaming	BLEU D'AUVERGNE LIVRADOIS 1/2		
Artikelnummer Dupontcheese	3888_000		
Intrastatcode	4064090		
Wettelijke verkoopsbenaming	Kaas op basis van gepasteuriseerde melk		
Artikelomschrijving	Blauw geaderde kaas		
Land van oorsprong	Frankrijk		
Product met AOC/AOP label	Ja AOP		
Protected Geographical Indication	Nee		
Biologisch product	Nee		
Type gewicht	Variabel (zonder e)		
Nettogewicht		1,4	kg

Ingrediënten

Ingrediëntendeclaratie

LAIT pasteurisé de vache (97,6%), Sel (2,4%), Présure (traces), Ferment (dont LAIT) et d'affinage dont *Penicillium roqueforti* (traces).

Ingrediënten

Ingrediënt	Hoeveelheid (%)	Origine ingrediënt	Opmerking
Gepasteuriseerde melk	99,7	Frankrijk	
Zout	0,24	Frankrijk	
Stremsel	0,03	Finland	Denemarken
Melkfermenten / zuursel	0,02	Frankrijk	Denemarken, Verenigde - Staten
Penicillium Roqueforti	0,02	Frankrijk	Denemarken, Verenigde - Staten
Zuurteregelaar: calciumchloride (E509)	0,01	België	Zweden/ Technologische hulpstof

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	Afwezig		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	
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	336		kcal	
Energie	kJ	1395		kJ	
Vet		27		g	
Vet waarvan	Verzadigde vetten	21		g	
Koolhydraten		1,3		g	
Koolhydraten waarvan	Suiker	0,5		g	
Eiwitten		22		g	
Zout		2,5		g	
Mineralen waarvan	Natrium	1000		mg	

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

Organoleptische informatie

Organoleptische informatie

		Norm	Eenheid
Type kaas	Blauwgeaderde kaas		
Kleur	Wit tot crème met goed verdeelde blauwe tot groene marmering		
Smaak	Karakteristiek, typerend		
Korst	Gebloemde korst Lichtgrijze schimmelkorst door aanwezigheid van witgele schimmels		
Textuur	Crème, zacht		
Leeftijd		28	dag(en)

Voedingsinformatie

Dietary (DU)

Geschikt voor vegetariërs	Nee	
Geschikt voor veganisten	Nee	
Geschikt voor lacto-vegetariërs	Nee	
Geschikt voor ovo-vegetariër	Nee	
Kosher	Nee	
Halal	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		65	dag(en)
Houdbaarheid bij levering			dag(en)

Metaaldetectie

			Norm	Eenheid
Metaaldetectie		Ja		
Type testkogels	Ferro		3	mm
Type testkogels	Non ferro		3,5	mm
Type testkogels	Stainless steel		5	mm

Microbiologische waarden

	Min	Norm	Max	Eenheid
Staphylococcus aureus		<10	100000	/g
Escherichia coli		<10	100000	/g
Listeria monocytogenes		0		/25g
Salmonella		0		/25g

Chemische waarden

	Min	Norm	Max	Eenheid
Vet op droge stof	50			%
Droge Stof	52			%
Vocht			48	%
PH	4,8		5,2	
AW-waarde		0,96		

Bewaaromstandigheden

Bewaaromstandigheden

		Min	Norm	Max	Eenheid
Bewaartemperatuur		2		8	°C
Bewaaromstandigheden na opening		2		8	°C

Specificatienummer : 400388800000 [6]

Datum versie : 8/09/22



Verpakking en logistieke informatie

Verpakking: algemeen

		Norm	Eenheid	Opmerking
Verpakkingstechniek	Gewone atmosfeer			

Consumenteneenheid

		Norm	Eenheid
EAN CODE	3376963467103		
EAN Type	EAN13		
Lengte		200	cm
Hoogte		90	mm
Diameter (indien rond)		200	mm
Nettogewicht		1,4	kg
Brutogewicht		1,41	kg
Packaging	Aluminium Bleu 1-2	5	g
Packaging	Film	4	g
Packaging	Etiket	0,4	g

Colli

		Norm	Eenheid
EAN CODE	93376963467106		
EAN Type	GTIN		
Per colli		4	EA
Lengte		396	mm
Breedte		226	mm
Hoogte		120	mm
Nettogewicht		5,6	kg
Brutogewicht		5,8	kg
Packaging	Karton	175	g
Packaging	Etiket	1,1	g

Palletisatie

		Norm	Eenheid
Nettogewicht		560	kg
Brutogewicht		604,78	kg
Pallet type	EURO		
Lengte		1200	cm
Breedte		800	cm
Hoogte		1600	cm
Per laag		10	CA
Per pallet		100	CA
Per pallet		10	lagen
Per pallet		400	EA

Specificatienummer : 400388800000 [6]

Datum versie : 8/09/22



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.