

Algemene Informatie

Productinformatie

		Norm	Eenheid
Commerciële verkoopsbenaming	FOURME D'AMBERT		
Artikelnummer Dupontcheese	3890_000		
Wettelijke verkoopsbenaming	Kaas op basis van gepasteuriseerde melk		
Land van oorsprong	Frankrijk		
Product met AOC/AOP label	Ja AOP		
Biologisch product	Nee		
Type gewicht			
Brutogewicht		2,31	kg
Nettogewicht		2,3	kg

Ingrediënten

Ingrediënten

Ingrediënt	Hoeveelheid (%)	Origine ingrediënt	Opmerking
Gepasteuriseerde melk	99,7		
Zout	0,24		
Melkfermenten / zuursel	0,015		Penicillium Roqueforti
Zuurteregelaar: calciumchloride (E509)	0,0075		
Stremsel	0,03		

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

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

50 g

Gemiddelde voedingswaarden

		/100g	per Portie	Eenheid	RI%*
Energie	kcal	350	175	kcal	9
Energie	kJ	1480	740	kJ	9
Vet		26	13	g	19
Vet waarvan	Verzadigde vetten	20	10	g	50
Koolhydraten		0	0	g	0
Koolhydraten waarvan	Suiker	0	0	g	0
Eiwitten		22	11	g	22
Zout		2,5	1,25	g	21
Mineralen waarvan	Natrium	1000	500	mg	21

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

Organoleptische informatie

Organoleptische informatie

		Norm	Eenheid
Type kaas	Blauwgeaderde kaas Zacht tot halfhard		
Kleur	Ivoor in combinatie met blauw-groen (Penicillium)		
Geur	Karakteristiek		
Smaak	Karakteristiek		
Korst	Natuurlijke korst Grijs met een toets van wit-blauwschimmel		

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	

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

Chemische waarden

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

Bewaaromstandigheden

Bewaaromstandigheden

	Min	Norm	Max	Eenheid
Bewaartemperatuur	2		8	°C

Verpakking en logistieke informatie

Verpakking: algemeen

		Norm	Eenheid	Opmerking
Verpakkingstechniek	Gewone atmosfeer			

Consumenteneenheid

		Norm	Eenheid
EAN CODE	3376963467226		
EAN Type	EAN13		
Hoogte		190	mm
Diameter (indien rond)		130	mm
Nettogewicht		2,3	kg
Brutogewicht		2,31	kg
Packaging	Aluminium		g

Colli

		Norm	Eenheid
EAN CODE	93376963467229		
EAN Type	GTIN		
Per colli		2	EA
Lengte		280	mm
Breedte		160	mm
Hoogte		220	mm
Nettogewicht		4,6	kg
Brutogewicht		4,82	kg
Packaging	Karton		g

Palletisatie

		Norm	Eenheid
Nettogewicht		460	kg
Brutogewicht		506,7	kg
Lengte		1200	mm
Breedte		800	mm
Hoogte		1250	mm
Per laag		20	CA
Per pallet		100	CA
Per pallet		5	lagen
Per pallet		200	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.