

Algemene Informatie

Productinformatie

		Norm	Eenheid
Commerciële verkoopsbenaming	Old Amsterdam 1/2		
Artikelnummer Dupontcheese	1070_002		
Intrastatcode	04069078		
Wettelijke verkoopsbenaming	Kaas op basis van gepasteuriseerde melk		
Land van oorsprong	Nederland		
Product met AOC/AOP label	Nee		
Biologisch product	Nee		
Type gewicht	Variabel (zonder e)		
Nettogewicht		5,2	kg

Ingrediënten

Ingrediënten

Ingrediënt	Hoeveelheid (%)	Origine ingrediënt	Opmerking
Gepasteuriseerde melk			
Zout	2,3		
Melkfermenten / zuursel			
Stremsel			
Kleurstof: annatto (E160b)			
Conserveermiddel: natriumnitraat (E251)			

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	
Oorsprong melk	Ja	Weidemelk	

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	431	215,5	kcal	11
Energie	kJ	1788	894	kJ	11
Vet		35	17,5	g	25
Vet waarvan	Verzadigde vetten	23,3	11,65	g	58
Vet waarvan	Mono-onverzadigde vetten	10,5	5,3	g	
Vet waarvan	Poly-onverzadigde vetten	1,4	0,7	g	
Vet waarvan	Transvetzuren	0,9	0,5	g	
Vet waarvan	Cholesterol	110	55	mg	
Koolhydraten		0	0	g	0
Koolhydraten waarvan	Suiker	0	0	g	0
Eiwitten		29	14,5	g	29
Zout		2,3	1,15	g	19
Mineralen waarvan	Natrium	920	460	mg	19
Voedingsvezels		0	0	g	
Mineralen waarvan	Calcium (Ca)	955	477,5	mg	
Mineralen waarvan	Fosfor	650	325	mg	
Mineralen waarvan	Kalium (K)	72	36	mg	
Vitamines waarvan	A	250	125	µg	
Vitamines waarvan	D	0,85	0,4	µg	
Vitamines waarvan	E	0,9	0,4	µg	
Vitamines waarvan	K	40	20	µg	
Vitamines waarvan	B2	0,2	0,1	mg	
Vitamines waarvan	C	1	0,5	mg	
Vitamines waarvan	B12	0,4	0,2	µg	

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

Organoleptische informatie

Organoleptische informatie

		Norm	Eenheid
Type kaas	Harde kaas		
Kleur	Ivoor tot geel		
Geur	Tot in perfectie gerijpte oude kaas		
Smaak	Tot in perfectie gerijpte oude kaas		
Korst	Korst: coating		
Textuur	Snijdbaar		

Voedingsinformatie

Dietary (DU)

Geschikt voor vegetariërs	Nee	
Geschikt voor veganisten	Nee	
Geschikt voor lacto-vegetariërs	Ja	
Geschikt voor ovo-vegetariër	Nee	
Lactosevrij	Nee	
Light kaas	Nee	48+
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

Metaaldetectie

			Norm	Eenheid
Metaaldetectie		Ja		

Microbiologische waarden

	Min	Norm	Max	Eenheid
Staphylococcus aureus		100	1000	/g
Escherichia coli		100	1000	/g
Listeria monocytogenes			0	/25g
Salmonella			0	/25g
Coliformen			1000	/g
Enterobacteriaceae			1000	/g
Schimmels			1000	/g
Gisten			5000	/g

Chemische waarden

	Min	Norm	Max	Eenheid
Vet op droge stof	50	51	52	%
Droge Stof	58	59,5	61	%
Vocht	39	40,5	42	%
PH	5,2		5,4	

Bewaaromstandigheden

Bewaaromstandigheden

		Min	Norm	Max	Eenheid
Bewaartemperatuur				7	°C

Verpakking en logistieke informatie

Verpakking: algemeen

		Norm	Eenheid	Opmerking
Verpakkingstechniek	Vacuüm			

Consumenteneenheid

		Norm	Eenheid
EAN CODE	2812030		
EAN Type	13VAR		
Hoogte		11	cm
Nettogewicht		5585	g
Brutogewicht		5609	g
Packaging	Vacuümzak	19,2	g

Colli

		Norm	Eenheid
EAN CODE	98710243102649		
EAN Type	GTIN		
Per colli		2	EA
Lengte		39,7	cm
Breedte		39,7	cm
Hoogte		13	cm
Packaging	Karton	400	g

Palletisatie

		Norm	Eenheid
Pallet type	EURO		
Per laag		6	CA
Per pallet		66	CA
Per pallet		11	lagen
Per pallet		132	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.