



Algemene Informatie

		Norm	Eenheid
Commerciële verkoopsbenaming	BRIGAND		
Artikelnummer Dupontcheese	788_000		
Intrastatcode	04069088		
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		2,7	kg

Ingrediënten

Ingrediënten

Ingrediënt	Hoeveelheid (%)	Origine ingrediënt	Opmerking
Gepasteuriseerde melk	97,1	België	
Zout	1,7	Europa	
Stremsel	<1	Europa	
Kleurstof: annatto (E160b)	<0,1	Europa	
Conserveermiddel: lysozym van ei (E1105)	<0,1	Europa	
Melkfermenten / zuursel	<0,1	Europa	

Algemene informatie

	Ja/Nee		Opmerking
GMO/GGO vrij	Ja		
Vrij van geïoniseerde ingrediënten	Ja		
Stremsel	Ja	Microbieel	
Oorsprong melk	Ja	Koe	

GMO/GGO = Genetisch gemodificeerde organismen

Allergenen

		Indien aanwezig, welk ingrediënt	Kan sporen bevatten door kruiscontaminatie	Opmerking
Glutenhoudende granen	Afwezig		Nee	
Schaaldieren	Afwezig		Nee	
Eieren	Aanwezig	Conserveermiddel: ei- lysozym	Nee	
Vis	Afwezig		Nee	
Pinda	Afwezig		Nee	
Soja	Afwezig		Nee	
Melk inclusief lactose	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

Portiegrootte

30g

		/100g	per Portie	Eenheid	RI%*
Energie	kcal	344	103	kcal	5
Energie	kJ	1427	428	kJ	5
Vet		28	8,4	g	12
Vet waarvan	Verzadigde vetten	17	5,1	g	25,5
Vet waarvan	Mono-onverzadigde vetten	9,9	3	g	
Vet waarvan	Poly-onverzadigde vetten	1,1	0,3	g	
Koolhydraten		0	0	g	0
Koolhydraten waarvan	Suiker	0	0	g	0
Eiwitten		23	6,9	g	13,8
Zout		1,7	0,51	g	8,5
Mineralen waarvan	Natrium	680	204	mg	8,5
Mineralen waarvan	Calcium (Ca)	550	165	mg	
Mineralen waarvan	Fosfor	400	120	mg	
Vitamines waarvan	A	300	90	µg	

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

Specificatienummer : 1044303130310 [2]

Datum versie : 06/01/2015

Organoleptische informatie

		Norm	Eenheid
Type kaas	Zachte kaas		
Kleur	Licht gekleurd		
Geur	Pikante specifieke geur		
Smaak	Pikante specifieke smaak		
Korst	Oranje korst		
Textuur	Smedig		

Voedingsinformatie

Geschikt voor vegetariërs	Ja	Microbiologisch stremsel
Geschikt voor veganisten	Nee	
Geschikt voor lacto-vegetariërs	Nee	
Geschikt voor ovo-vegetariër	Nee	
Lactosevrij	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

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		48		%
Droge Stof		54		%
Vocht		46		%
PH		5,5		

Bewaaromstandigheden

	Min	Norm	Max	Eenheid
Bewaartemperatuur			7	°C

Specificatienummer : 1044303130310 [2]

Datum versie : 06/01/2015

Verpakking en logistieke informatie

Verpakking: algemeen

		Norm	Eenheid	Opmerking
Verpakkingstechniek	Gewone atmosfeer			

Consumenteneenheid

		Norm	Eenheid
EAN CODE	5413721132083		
EAN Type	EAN13		
Nettogewicht		2,7	kg

Colli

		Norm	Eenheid
EAN CODE	95413721700094		
EAN Type	GTIN		
Per colli		1	EA
Lengte		245	mm
Breedte		245	mm
Hoogte		85	mm
Nettogewicht		2,7	kg
Brutogewicht		3,1	kg

Palletisatie

		Norm	Eenheid
Per laag		12	CA
Per pallet		10	lagen
Per pallet		120	EA
Per pallet		120	CA

Nota

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.