

Algemene Informatie

Productinformatie

| | | Norm | Eenheid |
|------------------------------|---|------|---------|
| Commerciële verkoopsbenaming | MAREDSOUS ABDIJKAAS 2,5KG | | |
| Artikelnummer Dupontcheese | 0085_000 | | |
| Intrastatcode | 04069097 | | |
| 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 | | 2,5 | kg |

Ingrediënten

Ingrediënten

| Ingrediënt | Hoeveelheid (%) | Origine ingrediënt | Opmerking |
|----------------------------|-----------------|--------------------|-----------|
| Gepasteuriseerde melk | | | |
| Zout | 1,9 | | |
| Melkfermenten / zuursel | | | |
| Microbiologisch stremsel | | | |
| Kleurstof: annatto (E160b) | | | |
| Melkeiwitten | | | |

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

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 | |
| Zwavel dioxide 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

Zwavel dioxide 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 | 349 | 174,5 | kcal | 9 |
| Energie | kJ | 1450 | 725 | kJ | 9 |
| Vet | | 28,5 | 14,25 | g | 20 |
| Vet waarvan | Verzadigde vetten | 19 | 9,5 | g | 48 |
| Koolhydraten | | 0 | 0 | g | 0 |
| Koolhydraten waarvan | Suiker | 0 | 0 | g | 0 |
| Eiwitten | | 23 | 11,5 | g | 23 |
| Zout | | 1,9 | 0,95 | g | 16 |
| Mineralen waarvan | Natrium | 760 | 380 | mg | 16 |

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

Organoleptische informatie

Organoleptische informatie

| | | Norm | Eenheid |
|-----------|----------------|------|---------|
| Type kaas | Halfharde kaas | | |
| Korst | Rode korst | | |

Voedingsinformatie

Dietary (DU)

| | | |
|---------------------------------|--------------|--|
| Geschikt voor vegetariërs | Ja | |
| Geschikt voor veganisten | Nee | |
| Geschikt voor lacto-vegetariërs | Ja | |
| Geschikt voor ovo-vegetariër | 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

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 |

Chemische waarden

| | Min | Norm | Max | Eenheid |
|-------------------|-----|------|-----|---------|
| Vet op droge stof | | 45 | | % |
| Droge Stof | | | | % |
| Vocht | | | | % |

Bewaarmstandigheden

Bewaarmstandigheden

| | Min | Norm | Max | Eenheid |
|-------------------|-----|------|-----|---------|
| Bewaartemperatuur | 4 | | 8 | °C |

Verpakking en logistieke informatie

Verpakking: algemeen

| | | Norm | Eenheid | Opmerking |
|---------------------|------------------|------|---------|-----------|
| Verpakkingstechniek | Gewone atmosfeer | | | |

Consumenteneenheid

| | | Norm | Eenheid |
|--------------|----------------|------|---------|
| EAN CODE | 95414578002850 | | |
| EAN Type | GTIN | | |
| Lengte | | 130 | mm |
| Breedte | | 250 | mm |
| Hoogte | | 70 | mm |
| Nettogewicht | | 2,5 | kg |
| Brutogewicht | | 2,63 | kg |

Colli

| | | Norm | Eenheid |
|--------------|----------------|------|---------|
| EAN CODE | 95410578002869 | | |
| EAN Type | GTIN | | |
| Per colli | | 3 | EA |
| Lengte | | 294 | mm |
| Breedte | | 487 | mm |
| Hoogte | | 98 | mm |
| Nettogewicht | | 7,5 | kg |
| Brutogewicht | | 7,83 | kg |

Palletisatie

| | | Norm | Eenheid |
|--------------|--|------|---------|
| Nettogewicht | | 360 | kg |
| Brutogewicht | | 385 | kg |
| Lengte | | 1200 | mm |
| Breedte | | 980 | mm |
| Hoogte | | 1085 | mm |
| Per laag | | 6 | CA |
| Per pallet | | 60 | CA |
| Per pallet | | 10 | lagen |
| Per pallet | | 180 | 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.