

Specificatienummer : 400086600000 [1]

Datum versie : 04/10/2013



Algemene Informatie

		Norm	Eenheid
Commerciële verkoopsbenaming	WYNENDALE		
Artikelnummer Dupontcheese	0866_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

Ingrediëntendeclaratie

Gepasteuriseerde koemelk, zout, melkzuurfermenten, stremsel, kleurstof: annatto E160b, oppervlakteflora : roodbacterie, korstbedekking : oranje coating met natamycine

Ingrediënten

Ingrediënt	Hoeveelheid (%)	Origine ingrediënt	Opmerking
Gepasteuriseerde melk		België	
Zout	1,8	Europa	
Stremsel		Europa	
Kleurstof: annatto (E160b)		Europa	
Oppervlakteflora: roodbacterie		Europa	
Conserveermiddel: natamycine (E235)		Europa	KORST

Algemene informatie

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

GMO/GGO = Genetisch gemodificeerde organismen

Specificatienummer : 400086600000 [1]

Datum versie : 04/10/2013

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 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

		/100g	per Portie	Eenheid	GDA%*
Energie	kcal	319		kcal	
Energie	kJ	1335		kJ	
Vet		27,3		g	
Vet waarvan	Verzadigde vetten	17,5		g	
Vet waarvan	Mono-onverzadigde vetten	7,3		g	
Vet waarvan	Poly-onverzadigde vetten	0,7		g	
Vet waarvan	Transvetzuren	0,5		g	
Vet waarvan	Cholesterol	0,1		mg	
Koolhydraten		0		g	
Koolhydraten waarvan	Suiker	0		g	
Eiwitten		18,4		g	
Zout		1,8		g	
Mineralen waarvan	Natrium	710		mg	
Mineralen waarvan	Calcium (Ca)	518		mg	
Mineralen waarvan	Fosfor	450		mg	

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

Specificatienummer : 400086600000 [1]

Datum versie : 04/10/2013

Organoleptische informatie

		Norm	Eenheid
Type kaas	Zachte kaas		
Kleur	Lichtgele zuivel met enkele kleine openingen		
Geur	Pittig		
Smaak	Geprononceerd, afsmakend		
Korst	Natuurlijke korst Natuurlijke gewassen roodbacteriekorst		
Textuur	Halfzachte tot zachte kaas		
Leeftijd		32	dag(en)

Voedingsinformatie

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			1000	/g
Escherichia coli	100		1000	/g
Listeria monocytogenes		0		/25g
Salmonella		0		/25g
Coliformen	10000		100000	/g

Chemische waarden

	Min	Norm	Max	Eenheid
Vet op droge stof		50		%
Droge Stof	48	50	52	%
Vocht	48	50	52	%

Bewaarmstandigheden

	Min	Norm	Max	Eenheid
Bewaartemperatuur	0		7	°C

Specificatienummer : 400086600000 [1]

Datum versie : 04/10/2013

Verpakking en logistieke informatie

Verpakking: algemeen

		Norm	Eenheid	Opmerking
Verpakkingstechniek	Gewone atmosfeer			

Etikettering

Lot	Vermeld	Ja	
Lot	Structuur		LLLLJJMMAA
Houdbaarheid	Vermeld	Ja	
Houdbaarheid	Indicatie	Ten minste houdbaar tot einde	If other, please further specify here
Houdbaarheid	Structuur	DD-MM-YY	
Houdbaarheid	Manier van aanbrengen	Etiket	If other, please further specify here

Consumenteneenheid

		Norm	Eenheid
EAN CODE	5410942130003		
Hoogte		50	mm
Diameter (indien rond)		260	mm
Nettogewicht		2,7	kg
Brutogewicht		2,706	kg
Packaging	Etiket bovenzijde	1,6	g
Packaging	Etiket onderzijde	1,6	g
Packaging	Folie (polyoléfine)	2,3	g

Colli

		Norm	Eenheid
EAN CODE	95410942130006		
Per colli		1	EA
Lengte		290	mm
Breedte		300	mm
Hoogte		65	mm
Nettogewicht		2,7	kg
Brutogewicht		2,911	kg
Packaging	Karton	205	g
Packaging	Etiket	0,3	g

Palletisatie

		Norm	Eenheid
Nettogewicht		216	kg
Brutogewicht		257,87	kg
Lengte		120	cm
Breedte		80	cm
Hoogte		81	cm
Per laag		80	CA
Per pallet		80	EA
Per pallet		10	lagen

Specificatienummer : 400086600000 [1]

Datum versie : 04/10/2013



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.