

Specificatienummer : 400025700000 [1]

Datum versie : 29/01/2015

Algemene Informatie

		Norm	Eenheid
Commerciële verkoopsbenaming	MUNSTER AOP		
Artikelnummer Dupontcheese	0257_000		
Intrastatcode	04069088		
Wettelijke verkoopsbenaming	Kaas op basis van gepasteuriseerde melk		
Artikelomschrijving	Ermitage		
Land van oorsprong	Frankrijk		
Product met AOC/AOP label	Ja AOP		
Biologisch product	Nee		
Type gewicht	Variabel (zonder e)		
Nettogewicht		1,5	kg

Ingrediënten

Ingrediënten

Ingrediënt	Hoeveelheid (%)	Origine ingrediënt	Opmerking
Gepasteuriseerde melk		Frankrijk	
Zout	1,8		
Melkfermenten / zuursel			
Stremsel			

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

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	Afwezig	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

50 g

		/100g	per Portie	Eenheid	RI%*
Energie	kcal	330	182,5	kcal	9,1
Energie	kJ	1368	740	kJ	9,1
Vet		27	13	g	18,6
Vet waarvan	Verzadigde vetten	16,5	8,2	g	41
Koolhydraten		1	0,5	g	0,2
Koolhydraten waarvan	Suiker	1	0,5	g	0,6
Eiwitten		20	10	g	20
Zout		1,8	0,9	g	15
Mineralen waarvan	Natrium	590	295	mg	15
Voedingsvezels		1,5	0,75	g	
Mineralen waarvan	Calcium (Ca)	430	215	mg	

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

Organoleptische informatie

		Norm	Eenheid
Type kaas	Zachte kaas		
Kleur	Geel-oranje		
Geur	karacteristiek		
Smaak	Typisch zuiver en subtiel		
Korst	Gewassen en glad		
Textuur	Homogeen en soepel		

Voedingsinformatie

Geschikt voor vegetariërs	Nee	
Geschikt voor veganisten	Nee	
Geschikt voor lacto-vegetariërs	Ja	
Geschikt voor ovo-vegetariër	Nee	
Lactosevrij	Nee	
Light kaas	Nee	
Korst	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		50		%
Droge Stof		50		%
Vocht		50		%
PH		6,8		

Bewaaromstandigheden

	Min	Norm	Max	Eenheid
Bewaartemperatuur			8	°C

Specificatienummer : 400025700000 [1]

Datum versie : 29/01/2015

Verpakking en logistieke informatie

Verpakking: algemeen

		Norm	Eenheid	Opmerking
Verpakkingstechniek	Gewone atmosfeer			

Consumenteneenheid

		Norm	Eenheid
EAN CODE	2996480		
EAN Type	13VAR		
Nettogewicht		1,5	kg

Colli

		Norm	Eenheid
EAN CODE	93250553190127		
EAN Type	GTIN		
Per colli		4	EA
Nettogewicht		6	kg

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.