

Specificatienummer : 400058100000 [2]

Datum versie : 08/04/2014



## Algemene Informatie

|                              |   | Norm | Eenheid |
|------------------------------|---|------|---------|
| Commerciële verkoopsbenaming | ROUGETTE                                |      |         |
| Artikelnummer Dupontcheese   | 0581_000                                |      |         |
| Intrastatcode                | 04069088                                |      |         |
| Wettelijke verkoopsbenaming  | Kaas op basis van gepasteuriseerde melk |      |         |
| Artikelomschrijving          | Landkäse Rougette                       |      |         |
| Land van oorsprong           | Duitsland                               |      |         |
| Product met AOC/AOP label    | Nee                                     |      |         |
| Biologisch product           | Nee                                     |      |         |
| Type gewicht                 | Variabel (zonder e)                     |      |         |
| Nettogewicht                 |   | 2    | kg      |

## Ingrediënten

### Ingrediënten

| Ingrediënt                     | Hoeveelheid (%) | Origine ingrediënt | Opmerking |
|--------------------------------|-----------------|--------------------|-----------|
| Gepasteuriseerde melk          | 98,2            | Duitsland          |           |
| Room                           | Zie melk        | Europa             |           |
| Zout                           | 1,75            | Europa             |           |
| Stremsel                       | <1              | Europa             |           |
| Melkfermenten / zuursel        | <1              | Europa             |           |
| Oppervlakteflora: roodbacterie | <1              | Europa             |           |

### 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 : 400058100000 [2]

Datum versie : 08/04/2014

## 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 SO<sub>2</sub>).

## Voedingswaarden

### Portiegrootte

50 g

|                      |                          | /100g  | per Portie | Eenheid | RI%* |
|----------------------|--------------------------|--------|------------|---------|------|
| Energie              | kcal                     | 427,5  |            | kcal    |      |
| Energie              | kJ                       | 1795,5 |            | kJ      |      |
| Vet                  |                          | 41,5   |            | g       |      |
| Vet waarvan          | Verzadigde vetten        | 27,9   |            | g       |      |
| Vet waarvan          | Mono-onverzadigde vetten | 12     |            | g       |      |
| Vet waarvan          | Poly-onverzadigde vetten | 1,6    |            | g       |      |
| Vet waarvan          | Cholesterol              | 112    |            | mg      |      |
| Koolhydraten         |                          | 0,1    |            | g       |      |
| Koolhydraten waarvan | Suiker                   | 0,1    |            | g       |      |
| Eiwitten             |                          | 13,5   |            | g       |      |
| Zout                 |                          | 1,75   |            | g       |      |
| Mineralen waarvan    | Natrium                  | 700    |            | mg      |      |
| Voedingsvezels       |                          | 0      |            | g       |      |

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

Specificatienummer : 400058100000 [2]

Datum versie : 08/04/2014

## Organoleptische informatie

|           |                             | Norm | Eenheid |
|-----------|-----------------------------|------|---------|
| Type kaas | Halfharde kaas              |      |         |
| Kleur     | Wit                         |      |         |
| Geur      | Aromatisch                  |      |         |
| Smaak     | Na rijping, mild tot pikant |      |         |
| Korst     | Gebloemde korst             |      |         |

## Voedingsinformatie

|                                 |     |        |
|---------------------------------|-----|--------|
| Geschikt voor vegetariërs       | Ja  |        |
| Geschikt voor veganisten        | Nee |        |
| Geschikt voor lacto-vegetariërs | Ja  |        |
| Geschikt voor ovo-vegetariër    | Nee |        |
| Lactosevrij                     | Ja  | <0,1 g |
| 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  |     |      |     | /g      |
| Escherichia coli       |     | 1000 |     | /g      |
| Listeria monocytogenes |     | 0    |     | /25g    |
| Salmonella             |     | 0    |     | /25g    |

### Chemische waarden

|                   | Min | Norm | Max | Eenheid |
|-------------------|-----|------|-----|---------|
| Vet op droge stof |     | 70   |     | %       |
| Droge Stof        |     | 42   |     | %       |
| Vocht             |     | 58   |     | %       |

## Bewaarmstandigheden

|                   | Min | Norm | Max | Eenheid |
|-------------------|-----|------|-----|---------|
| Bewaartemperatuur | 2   | 6    | 8   | °C      |

Specificatienummer : 400058100000 [2]

Datum versie : 08/04/2014

## Verpakking en logistieke informatie

### Verpakking: algemeen

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

### Consumenteneenheid

|              |                | Norm | Eenheid |
|--------------|----------------|------|---------|
| EAN CODE     | 94000504413039 |      |         |
| Nettogewicht |                | 2    | kg      |
| Brutogewicht |                | 2,15 | kg      |

### Colli

|              |                | Norm | Eenheid |
|--------------|----------------|------|---------|
| EAN CODE     | 94000504170062 |      |         |
| Per colli    |                | 3    | EA      |
| Nettogewicht |                | 6,6  | 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.*