

Specificatienummer : 400005300000 [3]

Datum versie : 08/09/2015

Algemene Informatie

		Norm	Eenheid
Commerciële verkoopsbenaming	BLEU 1/1 DEENSE ST.CLEMENS		
Artikelnummer Dupontcheese	0053_000		
Intrastatcode	040640909000		
Wettelijke verkoopsbenaming	Kaas op basis van gepasteuriseerde melk		
Land van oorsprong	Denemarken		
Product met AOC/AOP label	Nee		
Biologisch product	Nee		
Nettogewicht		3,12	kg

Ingrediënten

Ingrediënten

Ingrediënt	Hoeveelheid (%)	Origine ingrediënt	Opmerking
Melk	96,5	Denemarken	
Zout	3,5	Denemarken	
Melkfermenten / zuursel	Sporen	Denemarken	
Stremsel	Sporen	Denemarken	
Penicillium Roqueforti	Sporen	Denemarken	

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

Specificatienummer : 400005300000 [3]

Datum versie : 08/09/2015

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	
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	350	175	kcal	8,7
Energie	kJ	1470	735	kJ	8,7
Vet		30	15	g	21,4
Vet waarvan	Verzadigde vetten	18	9	g	45
Koolhydraten		1	0,5	g	0,2
Koolhydraten waarvan	Suiker	1	0,5	g	0,2
Eiwitten		20	10	g	20
Zout		3,5	1,75	g	29,1
Mineralen waarvan	Natrium	1400	700	mg	29,1

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

Organoleptische informatie

		Norm	Eenheid
Type kaas	Blauwgeaderde kaas		
Kleur	Wit-geel met blauwe aders		
Geur	Pittig, scherp		
Smaak	Pittig, scherp		
Korst	Natuurlijke korst		
Textuur	Kruimelig, smeerbaar		

Voedingsinformatie

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		/25g
Salmonella		0		/25g

Chemische waarden

	Min	Norm	Max	Eenheid
Vet op droge stof	49		51	%
Droge Stof	56		58	%
Vocht	42		44	%
PH	5		6	

Bewaaromstandigheden

	Min	Norm	Max	Eenheid
Bewaartemperatuur	2		5	°C

Specificatienummer : 400005300000 [3]

Datum versie : 08/09/2015

Verpakking en logistieke informatie

Verpakking: algemeen

		Norm	Eenheid	Opmerking
Verpakkingstechniek	Gewone atmosfeer			

Consumenteneenheid

		Norm	Eenheid
Lengte		200	mm
Breedte		200	mm
Hoogte		110	mm
Nettogewicht		3	kg

Colli

		Norm	Eenheid
Per colli		3	EA
Lengte		210	mm
Breedte		600	mm
Hoogte		120	mm
Nettogewicht		9	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.