

Specificatienummer : 400150700000 [1]

Datum versie : 28/10/2013



## Algemene Informatie

		Norm	Eenheid
Commerciële verkoopsbenaming	PECORINO RE NERO		
Artikelnummer Dupontcheese	1507_000		
Wettelijke verkoopsbenaming	Kaas op basis van gepasteuriseerde melk		
Land van oorsprong	Italië		
Product met AOC/AOP label	Nee		
Biologisch product	Nee		
Nettogewicht		2	kg

## Ingrediënten

### Ingrediënten

Ingrediënt	Hoeveelheid (%)	Origine ingrediënt	Opmerking
Gepasteuriseerde melk	99	Italië	
Zout	1		
Stremsel	<1		
Melkfermenten / zuursel	<1		

### Algemene informatie

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

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	Aanwezig	Melk	Ja	
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	GDA%*
Energie	kcal	386	193	kcal	9,6
Energie	kJ	1601	800	kJ	9,6
Vet		30,5	15	g	21,4
Vet waarvan	Verzadigde vetten	20,3	10,1	g	50,5
Koolhydraten		4,6	2,3	g	0,8
Koolhydraten waarvan	Suiker	4,6		g	
Eiwitten		25,2	12,6	g	25,2
Zout		1	0,5	g	8
Mineralen waarvan	Natrium	400	200	mg	

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

## Organoleptische informatie

		Norm	Eenheid
Type kaas	Harde kaas		
Kleur	Wit		
Korst	Zwart, ingesmeerd met olijfolie. Niet eetbaar		
Leeftijd		3	maand(en)

Specificatienummer : 400150700000 [1]

Datum versie : 28/10/2013

## 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		10		/g
Escherichia coli				/g
Listeria monocytogenes		0		/25g
Salmonella		0		/25g
Coliformen		100		/g

### Chemische waarden

	Min	Norm	Max	Eenheid
Vet op droge stof		48,9		%
Droge Stof		62,4		%
Vocht		37,6		%

## Bewaarmstandigheden

	Min	Norm	Max	Eenheid
Bewaartemperatuur	0		8	°C

Specificatienummer : 400150700000 [1]

Datum versie : 28/10/2013

## Verpakking en logistieke informatie

### Verpakking: algemeen

		Norm	Eenheid	Opmerking
Verpakkingstechniek	Gewone atmosfeer			

### Consumenteneenheid

		Norm	Eenheid
EAN CODE	2/110100		
Hoogte		8	cm
Diameter (indien rond)		20	cm
Nettogewicht		2	kg

### Colli

		Norm	Eenheid
EAN CODE	8004318110100		
Per colli		2	EA
Lengte		40	cm
Breedte		27	cm
Hoogte		8,5	cm
Nettogewicht		4	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.*