

Specificatienummer : 400264200000 [2]

Datum versie : 14/10/2014



Algemene Informatie

		Norm	Eenheid
Commerciële verkoopsbenaming	STELVIO 1/1		
Artikelnummer Dupontcheese	2642_000		
Wettelijke verkoopsbenaming	Kaas op basis van gepasteuriseerde melk		
Land van oorsprong	Italië		
Product met AOC/AOP label	Ja DOP		
Biologisch product	Nee		
Type gewicht	Variabel (zonder e)		
Nettogewicht	8-10		kg

Ingrediënten

Ingrediënten

Ingrediënt	Hoeveelheid (%)	Origine ingrediënt	Opmerking
Gepasteuriseerde melk			
Zout	1,7		
Stremsel			
Conserveermiddel: lysozym van ei (E1105)			

Algemene informatie

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

GMO/GGO = Genetisch gemodificeerde organismen

Specificatienummer : 400264200000 [2]

Datum versie : 14/10/2014

Allergenen

		Indien aanwezig, welk ingrediënt	Kan sporen bevatten door kruiscontaminatie	Opmerking
Glutenhoudende granen	Afwezig		Nee	
Schaaldieren	Afwezig		Nee	
Eieren	Aanwezig	Ei	Ja	
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 SO₂).

Voedingswaarden

Portiegrootte

50 g

		/100g	per Portie	Eenheid	RI%*
Energie	kcal	373		kcal	
Energie	kJ	1549		kJ	
Vet		30,5		g	
Vet waarvan	Verzadigde vetten	20		g	
Koolhydraten		0,94		g	
Koolhydraten waarvan	Suiker	0,01		g	
Eiwitten		23,8		g	
Zout		1,7		g	
Mineralen waarvan	Natrium	680		mg	

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

Organoleptische informatie

		Norm	Eenheid
Type kaas	Halfharde kaas		
Geur	Aromatisch		
Smaak	Mild		
Korst	Gewassen korst		
Leeftijd		62	dag(en)

Voedingsinformatie

Geschikt voor vegetariërs	Nee	
Geschikt voor veganisten	Nee	
Geschikt voor lacto-vegetariërs	Nee	
Geschikt voor ovo-vegetariër	Nee	
Lactosevrij	Ja	<0,1% lactose
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		50		%
Droge Stof		56		%
Vocht		44		%

Bewaaromstandigheden

	Min	Norm	Max	Eenheid
Bewaartemperatuur	2		8	°C

Specificatienummer : 400264200000 [2]

Datum versie : 14/10/2014

Verpakking en logistieke informatie

Verpakking: algemeen

		Norm	Eenheid	Opmerking
Verpakkingstechniek	Beschermende atmosfeer			

Consumenteneenheid

		Norm	Eenheid
EAN CODE	299650		
Hoogte		35	cm
Diameter (indien rond)		9	cm
Nettogewicht		9	kg

Colli

		Norm	Eenheid
EAN CODE	98001790299655		
Per colli		1	EA
Lengte		40	cm
Breedte		40	cm
Hoogte		13,5	cm
Nettogewicht		9	kg

Palletisatie

		Norm	Eenheid
Brutogewicht		400	kg
Per laag		6	CA
Per pallet		42	CA

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.