

Algemene Informatie

Productinformatie

		Norm	Eenheid
Commerciële verkoopsbenaming	BRUGGE DENTELLE 150G		
Artikelnummer Dupontcheese	5760_000		
Intrastatcode	04069092		
Wettelijke verkoopsbenaming	Kaas op basis van gepasteuriseerde melk		
Land van oorsprong	België		
Product met AOC/AOP label	Nee		
Protected Geographical Indication	Nee		
Biologisch product	Nee		
Type gewicht	Vast (met e)		
Nettogewicht		150	g

Ingrediënten

Ingrediënten

Ingrediënt	Hoeveelheid (%)	Origine ingrediënt	Opmerking
Gepasteuriseerde melk	97-99	België	74 °C - 24 sec
Zout	1,5	Frankrijk	Duitsland, België, Nederland, Portugal, Spanje - Niet gejodeerd
Stremsel	<0,1	Frankrijk	
Fermenten	<0,1	Frankrijk	Duitsland

Algemene informatie

	Ja/Nee		Opmerking
GMO/GGO vrij	Ja		
Vrij van geïoniseerde ingrediënten	Ja		
Contaminanten conform 1881/2006	Ja		(1)
Stremsel	Ja	Dierlijk	
Oorsprong melk	Ja	Koe	

GMO/GGO = Genetisch gemodificeerde organismen

(1) Contaminanten (zware metalen, residuen, pesticiden) conform 1881/2006

Allergenen

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	
Zwaveldioxide 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

Zwaveldioxide 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

30 g

Gemiddelde voedingswaarden

		/100g	per Portie	Eenheid	RI%*
Energie	kcal	346	104	kcal	5
Energie	kJ	1430	429	kJ	5
Vet		31,1	9,33	g	13
Vet waarvan	Verzadigde vetten	20,5	6,15	g	31
Vet waarvan	Cholesterol	93	27,9	mg	
Koolhydraten		0	0	g	0
Koolhydraten waarvan	Suiker	0	0	g	0
Eiwitten		16,4	4,92	g	10
Zout		1,5	0,45	g	8
Mineralen waarvan	Natrium	600	180	mg	8

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

Organoleptische informatie

Organoleptische informatie

		Norm	Eenheid
Type kaas	Zachte kaas		
Kleur	Roomkleurig		
Geur	Heel licht aroma van leder en geotrichum op de korst, boteraroma voor de kaas		
Smaak	Zacht en fris, botersmaak		
Korst	Gemengde korst Oranje lichtjes golvende korst bedekt met een wit zijdeachtig geotrichum laagje		
Textuur	Soepel, kleverig, smeltend en vetrijk		
Leeftijd		10	dag(en)

Voedingsinformatie

Dietary (DU)

Geschikt voor vegetariërs	Nee	
Geschikt voor veganisten	Nee	
Geschikt voor lacto-vegetariërs	Nee	
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

Houdbaarheid leverancier

		Norm	Eenheid
Houdbaarheid bij productie		52	dag(en)
Houdbaarheid bij levering			dag(en)

Metaaldetectie

			Norm	Eenheid
Metaaldetectie		Ja		
Type testkogels	Ferro		3,5	mm
Type testkogels	Non ferro		2	mm
Type testkogels	Stainless steel		4,5	mm

Microbiologische waarden

	Min	Norm	Max	Eenheid
Staphylococcus aureus		<100	1000	/g
Escherichia coli		<100	1000	/g
Listeria monocytogenes		0	0	/25g
Salmonella		0	0	/25g
Enterobacteriaceae		<10000	100000	/g

Chemische waarden

	Min	Norm	Max	Eenheid
Vet op droge stof		61		%
Droge Stof		51,1		%
Vocht		48,9		%

Bewaaromstandigheden

Bewaaromstandigheden

		Min	Norm	Max	Eenheid
Bewaartemperatuur				7	°C
Bewaaromstandigheden na opening				7	°C

Verpakking en logistieke informatie

Verpakking: algemeen

		Norm	Eenheid	Opmerking
Verpakkingstechniek	Gewone atmosfeer			

Etikettering

--	--	--	--

Specificatienummer : 400576000000 [12]

Datum versie : 24/02/23



Etikettering

Lot	Vermeld	Ja	
Lot	Manier van aanbrengen	Etiket	If other, please further specify here
Houdbaarheid	Vermeld	Ja	
Houdbaarheid	Structuur	DD-MM-YYYY	
Houdbaarheid	Manier van aanbrengen	Etiket	If other, please further specify here

Consumenteneenheid

		Norm	Eenheid
EAN CODE	5413721119015		
EAN Type	EAN13		
Lengte		85	mm
Breedte		85	mm
Hoogte		30	mm
Nettogewicht		150	g
Brutogewicht		153	g
Packaging	Kraft - OPP verpakking	3	g

Colli

		Norm	Eenheid
EAN CODE	15413721119012		
EAN Type	GTIN		
Per colli		6	EA
Lengte		170	mm
Breedte		190	mm
Hoogte		95	mm
Nettogewicht		900	g
Brutogewicht		1007	g
Packaging	Karton	89	g

Palletisatie

		Norm	Eenheid
Lengte		1200	mm
Breedte		800	mm
Hoogte		950	mm
Per laag		24	CA
Per pallet		240	CA
Per pallet		10	lagen
Per pallet		1440	EA

Specificatienummer : 400576000000 [12]

Datum versie : 24/02/23



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.