

Specificatienummer : 400862660000 [7]

Datum versie : 29/03/22



Algemene Informatie

Productinformatie

		Norm	Eenheid
Commerciële verkoopsbenaming	GS KUBUS BRUGGE JONG WM 600G VG		
Artikelnummer Dupontcheese	8626_600		
Intrastatcode	4069089		
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		600	g

Ingrediënten

Ingrediëntendeclaratie

Gepasteuriseerde MELK*, zout, stremsel, fermenten, kleurstof: E160b (ii), conserveermiddel: E251.

* Weidemelk

Ingrediënten

Ingrediënt	Hoeveelheid (%)	Origine ingrediënt	Opmerking
Gepasteuriseerde melk	98,3	België	
Zout	1,7	België	
Stremsel	<0,1	Frankrijk	
Fermenten	<0,1	Frankrijk	Denemarken
Kleurstof: E160b(ii)	<0,1	Nederland	
Conserveermiddel: natriumnitraat (E251)	<0,1	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	
Oorsprong melk	Ja	Weidemelk	

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

50 g

Gemiddelde voedingswaarden

		/100g	per Portie	Eenheid	RI%*
Energie	kcal	362	181	kcal	9
Energie	kJ	1500	750	kJ	9
Vet		29,5	14,75	g	21
Vet waarvan	Verzadigde vetten	17,9	8,95	g	45
Vet waarvan	Mono-onverzadigde vetten	10,4		g	
Vet waarvan	Poly-onverzadigde vetten	1,2		g	
Koolhydraten		0	0	g	0
Koolhydraten waarvan	Suiker	0	0	g	0
Eiwitten		24	12	g	24
Zout		1,7	0,85	g	14
Mineralen waarvan	Natrium	680	340	mg	14
Voedingsvezels		0	0	g	
Mineralen waarvan	Calcium (Ca)	550		mg	
Mineralen waarvan	Fosfor	400		mg	
Vitamines waarvan	A	300		µg	
Vitamines waarvan	D	0,9		µg	
Vitamines waarvan	B2	0,35		mg	
Vitamines waarvan	B12	2		µg	

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

Organoleptische informatie

Organoleptische informatie

		Norm	Eenheid
Type kaas	Harde kaas		
Kleur	Licht gekleurd		
Geur	Typische geur van jonge kaas		
Smaak	Typische smaak van jonge kaas		
Korst	Geen korst		
Textuur	Smedig met typische ronde ogen		

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	Geen korst	

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		46	dag(en)
Houdbaarheid bij levering			dag(en)

Metaaldetectie

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

Microbiologische waarden

	Min	Norm	Max	Eenheid
Staphylococcus aureus			100	/g
Escherichia coli			100	/g
Listeria monocytogenes			0	/25g
Salmonella			0	/25g

Chemische waarden

	Min	Norm	Max	Eenheid
Vet op droge stof	50			%
Droge Stof		57		%
Vocht		43		%
PH		5,5		
AW-waarde		0,968		

Bewaaromstandigheden

Bewaaromstandigheden

		Min	Norm	Max	Eenheid
Bewaartemperatuur				7	°C

Verpakking en logistieke informatie

Verpakking: algemeen

		Norm	Eenheid	Opmerking
Verpakkingstechniek	Beschermende atmosfeer			
N2			%	60-80
CO2			%	20-40

Consumenteneenheid

Specificatienummer : 400862660000 [7]

Datum versie : 29/03/22



		Norm	Eenheid
EAN CODE	5413721705317		
EAN Type	EAN13		
Lengte		176	mm
Breedte		162	mm
Hoogte		80	mm
Nettogewicht		600	g
Brutogewicht		628,67	g
Packaging	Schaal: PP	26,1	g
Packaging	Folie: PET/PP/PA/EVOH	1,57	g
Packaging	Etiket	1	g

Colli

		Norm	Eenheid
EAN CODE	15413721705314		
EAN Type	GTIN		
Per colli		4	EA
Lengte		350	mm
Breedte		230	mm
Hoogte		175	mm
Nettogewicht		2,4	kg
Brutogewicht		2,71668	kg
Packaging	Karton	202	g

Palletisatie

		Norm	Eenheid
Nettogewicht		129,6	kg
Brutogewicht		171,70072	kg
Pallet type	EURO		
Pallet weight		25000	g
Lengte		1200	mm
Breedte		800	mm
Hoogte		669	mm
Per laag		18	CA
Per pallet		54	CA
Per pallet		3	lagen
Per pallet		216	EA

Kubus

	Norm	Eenheid
Lengte	14	mm
Breedte	14	mm
Hoogte	14	mm

Specificatienummer : 400862660000 [7]

Datum versie : 29/03/22



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.