

Specificatienummer : 400408100000 [4]

Datum versie : 26/04/22



Algemene Informatie

Productinformatie

		Norm	Eenheid
Commerciële verkoopsbenaming	TR 12SN BRUGGE OUD ONTK WM 400		
Artikelnummer Dupontcheese	4081_000		
Intrastatcode	4069089		
Wettelijke verkoopsbenaming	Kaas op basis van gepasteuriseerde melk		
Artikelomschrijving	Brugge oud sneetjes zonder korst		
Land van oorsprong	België		
Product met AOC/AOP label	Nee		
Protected Geographical Indication	Nee		
Biologisch product	Nee		
Type gewicht	Vast (met e)		
Nettogewicht		400	g

Ingrediënten

Ingrediëntendeclaratie

gepasteuriseerde MELK*, zout, stremsel, fermenten, kleurstof: annatto norbixine, conserveermiddel: natriumnitraat

* Weidemelk

Ingrediënten

Ingrediënt	Hoeveelheid (%)	Origine ingrediënt	Opmerking
Gepasteuriseerde melk	97,9	België	
Zout	2,1	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

30 g

Gemiddelde voedingswaarden

		/100g	per Portie	Eenheid	RI%*
Energie	kcal	397	119	kcal	6
Energie	kJ	1645	494	kJ	6
Vet		32,5	9,8	g	14
Vet waarvan	Verzadigde vetten	19,7	5,9	g	30
Koolhydraten		0	0	g	0
Koolhydraten waarvan	Suiker	0	0	g	0
Eiwitten		26	7,8	g	16
Zout		2,1	0,63	g	11
Mineralen waarvan	Natrium	840	252	mg	11
Voedingsvezels		0	0	g	

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

Organoleptische informatie

Organoleptische informatie

		Norm	Eenheid
Type kaas	Harde kaas		
Kleur	Licht gekleurd		
Geur	Typische fruitige geur van oude kaas		
Smaak	Typische fruitige smaak van oude kaas		
Korst	Geen korst		
Textuur	Smedig met typische ronde ogen		
Leeftijd	26-34		we(e)k (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	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		75	dag(en)
Houdbaarheid bij levering			dag(en)

Houdbaarheid

		Norm	Eenheid
Houdbaarheid na opening	Beperkt houdbaar		dag(en)

Metaaldetectie

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

Microbiologische waarden

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

Chemische waarden

	Min	Norm	Max	Eenheid
Vet op droge stof	50			%
Droge Stof		63		%
Vocht		37		%
PH		5,6		
AW-waarde		0,912		

Bewaaromstandigheden

Bewaaromstandigheden

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

Verpakking en logistieke informatie

Verpakking: algemeen

		Norm	Eenheid	Opmerking
Verpakkingstechniek	Beschermende atmosfeer			
N2			%	60-75
CO2			%	25-40

Consumenteneenheid

		Norm	Eenheid
EAN CODE	5413721111231		
EAN Type	EAN13		
Lengte		225	mm
Breedte		133	mm
Hoogte		35	mm
Nettogewicht		0,4	kg
Brutogewicht		0,42263	kg
Packaging	Onderfolie: PET/ PE/ EVOH	18,84	g
Packaging	Bovenfolie: PA/PE	1,79	g
Packaging	Bovenetiket	1	g
Packaging	Onderetiket	1	g

Colli

		Norm	Eenheid
EAN CODE	15410834001531		
EAN Type	GTIN		
Per colli		6	EA
Lengte		390	mm
Breedte		235	mm
Hoogte		85	mm
Nettogewicht		2,4	kg
Brutogewicht		2,77478	kg
Packaging	Karton	238	g
Packaging	Etiket	1	g

Palletisatie

		Norm	Eenheid
Nettogewicht		192	kg
Brutogewicht		246,9824	kg
Pallet type	EURO		
Pallet weight		25000	g
Lengte		1200	mm
Breedte		800	mm
Hoogte		824	mm
Per laag		10	CA
Per pallet		80	CA
Per pallet		8	lagen

Specificatienummer : 400408100000 [4]

Datum versie : 26/04/22



Palletisatie

		Norm	Eenheid
Per pallet		480	EA

Sneetjes

	Norm	Eenheid
Aantal sneetjes	12	
Gewicht	33,33	g

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.