

Algemene Informatie

Productinformatie

		Norm	Eenheid
Commerciële verkoopsbenaming	CAM GRAINDORGE LAIT CRU 150G		
Artikelnummer Dupontcheese	0356_000		
Intrastatcode	4069092		
Wettelijke verkoopsbenaming	Kaas op basis van rauwe melk		
Land van oorsprong	Frankrijk		
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
Rauwe melk	98	Frankrijk	
Zout	1,6	Frankrijk	
Melkfermenten / zuursel	0,15	Frankrijk	Denemarken, USA
Rijpingsfermenten	0,15	Frankrijk	Denemarken, USA
Stremsel	0,1	Frankrijk	

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, melkzuurfermenten	Ja	
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	291	146	kcal	7
Energie	kJ	1210	605	kJ	7
Vet		23	11,5	g	16
Vet waarvan	Verzadigde vetten	15	7,5	g	38
Koolhydraten		0,5	0,3	g	0
Koolhydraten waarvan	Suiker	0,5	0,3	g	0
Eiwitten		21	10,5	g	21
Zout		1,6	0,8	g	13
Mineralen waarvan	Natrium	640	320	mg	13

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

Organoleptische informatie

Organoleptische informatie

		Norm	Eenheid
Type kaas	Zachte kaas		
Kleur	Wit tot geelachtig		
Geur	Champignon, onderhout		
Smaak	Melkachtig (boter, room) en fruitig (appel, hazelnoot)		
Korst	Gebloemde korst Wit tot geelachtig of zelfs grijsachtig		
Textuur	Soepel, smeltend met een wit hart in de loop van de rijping		

Voedingsinformatie

Dietary (DU)

Geschikt voor vegetariërs	Nee	
Geschikt voor veganisten	Nee	
Geschikt voor lacto-vegetariërs	Nee	
Geschikt voor ovo-vegetariër	Nee	
Lactosevrij	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.

Specificatienummer : 40003560000 [8]

Datum versie : 22/09/22



Kwaliteit

Houdbaarheid leverancier

		Norm	Eenheid
Houdbaarheid bij productie		60	dag(en)
Houdbaarheid bij levering			dag(en)

Metaaldetectie

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

Microbiologische waarden

	Min	Norm	Max	Eenheid
Staphylococcus aureus		10000	100000	/g
Escherichia coli		<500		/g
Listeria monocytogenes		0	0	/25g
Salmonella		0	0	/25g

Chemische waarden

	Min	Norm	Max	Eenheid
Vet op droge stof		45		%
Droge Stof	44	48	52	%
Vocht	48	52	56	%
PH	4,85	4,9	4,95	

Bewaaromstandigheden

Bewaaromstandigheden

		Min	Norm	Max	Eenheid
Bewaartemperatuur		4		8	°C
Diepvriezen	Niet toegelaten				

Verpakking en logistieke informatie

Verpakking: algemeen

		Norm	Eenheid	Opmerking
Verpakkingstechniek	Gewone atmosfeer			

Etikettering

--	--	--	--

Specificatienummer : 40003560000 [8]

Datum versie : 22/09/22



Etikettering

Lot	Vermeld	Ja	
Lot	Structuur		DD/MM/JJ + LI + X (X = tank nummer)
Houdbaarheid	Vermeld	Ja	
Houdbaarheid	Structuur	DD-MM-YY	

Consumenteneenheid

		Norm	Eenheid
EAN CODE	3252950002215		
EAN Type	EAN13		
Hoogte		45	mm
Diameter (indien rond)		90	mm
Nettogewicht		150	g
Brutogewicht		165	g
Packaging	Doosje + paier	15	g

Colli

		Norm	Eenheid
EAN CODE	13252950002212		
EAN Type	GTIN		
Per colli		6	EA
Lengte		320	mm
Breedte		215	mm
Hoogte		58	mm
Nettogewicht		900	g
Brutogewicht		1,089	kg
Packaging	Karton	99	g

Palletisatie

		Norm	Eenheid
Nettogewicht		194,4	g
Brutogewicht		260,22	kg
Pallet type	EURO		
Lengte		1200	mm
Breedte		800	mm
Hoogte		1244	mm
Per laag		12	CA
Per pallet		216	CA
Per pallet		18	lagen
Per pallet		1296	EA

Specificatienummer : 40003560000 [8]

Datum versie : 22/09/22



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.