

Algemene Informatie

Productinformatie

		Norm	Eenheid
Commerciële verkoopsbenaming	PDP MIEL CARAM.BEUR.SALÉ 100G		
Artikelnummer Dupontcheese	1401309		
Intrastatcode	04061050		
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		100	g

Ingrediënten

Ingrediëntendeclaratie

Verse geitenkaas 86% (gepasteuriseerde geitenMELK, melkzuurfermenten, stremsel, zout, conserveermiddel : E202), Accacia honing 10% , karamel 4% (suiker, gezouten BOTER (gepasteuriseerde ROOM, MELKenzymen, zout), ROOM (slagROOM, stabilisator : carrageen)

Algemene informatie

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

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		Ja	
Schaaldieren	Afwezig		Nee	
Eieren	Afwezig		Ja	
Vis	Afwezig		Nee	
Pinda	Afwezig		Nee	
Soja	Afwezig		Ja	
Melk en producten op basis van melk	Aanwezig	Melk, boter, room, slagroom	Ja	
Schaalvruchten (noten)	Afwezig		Ja	
Selderij	Afwezig		Nee	
Mosterd	Afwezig		Ja	
Sesamzaad	Afwezig		Nee	
Lupine	Afwezig		Nee	
Weekdieren	Afwezig		Nee	
Zwavedioxide en sulfieten (E220 tot E227)	Afwezig		Ja	

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

Gemiddelde voedingswaarden

		/100g	per Portie	Eenheid	RI%*
Energie	kcal	295		kcal	
Energie	kJ	1223		kJ	
Vet		21.3		g	
Vet waarvan	Verzadigde vetten	17.2		g	
Koolhydraten		11.1		g	
Koolhydraten waarvan	Suiker	9.6		g	
Eiwitten		14.4		g	
Zout		0.8		g	
Mineralen waarvan	Natrium	320		mg	

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

Organoleptische informatie

Organoleptische informatie

		Norm	Eenheid
Type kaas	Verse kaas		
Smaak	Zoete geitenkaas met een gezouten boter-karamelhart		
Korst	Geen korst		

Voedingsinformatie

Dietary (DU)

Geschikt voor vegetariërs	Ja	
Geschikt voor veganisten	Nee	
Geschikt voor lacto-vegetariërs	Ja	
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		38	dag(en)
Houdbaarheid bij levering			dag(en)

Houdbaarheid

		Norm	Eenheid
Houdbaarheid na opening	3-4		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		10	100	/g
Escherichia coli		100	1000	/g
Listeria monocytogenes		0	100	/25g
Salmonella		0	0	/25g

Chemische waarden

	Min	Norm	Max	Eenheid
Vet op droge stof		45		%
Droge Stof				%
Vocht				%

Bewaaromstandigheden

Bewaaromstandigheden

		Min	Norm	Max	Eenheid
Bewaartemperatuur				7	°C

Verpakking en logistieke informatie

Verpakking: algemeen

		Norm	Eenheid	Opmerking
Verpakkingstechniek	Beschermende atmosfeer			

Consumenteneenheid

		Norm	Eenheid
Nettogewicht		100	g

Colli

		Norm	Eenheid
EAN CODE	5414144002267		
EAN Type	EAN13		
Per colli		6	EA
Nettogewicht		600	g

Palletisatie

		Norm	Eenheid
Per laag		16	CA
Per pallet		256	CA
Per pallet		16	lagen
Per pallet		1536	EA

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.