

Algemene Informatie

Productinformatie

		Norm	Eenheid
Commerciële verkoopsbenaming	EMMENTAL GEMALEN REYBIER 100G		
Artikelnummer Dupontcheese	0661_000		
Intrastatcode	4062000		
Wettelijke verkoopsbenaming	Kaas op basis van gepasteuriseerde melk		
Land van oorsprong	Frankrijk		
Product met AOC/AOP label	Nee		
Protected Geographical Indication	Nee		
Biologisch product	Nee		
Type gewicht	Vast (met e)		
Nettogewicht		100	g

Ingrediënten

Ingrediënten

Ingrediënt	Hoeveelheid (%)	Origine ingrediënt	Opmerking
Gepasteuriseerde melk		Frankrijk	
Zout			
Melkfermenten / zuursel			
Microbiologisch stremsel			

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	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	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	369	185	kcal	9
Energie	kJ	1532	766	kJ	9
Vet		29	14,5	g	21
Vet waarvan	Verzadigde vetten	19	9,5	g	48
Koolhydraten		0,5	0,25	g	0
Koolhydraten waarvan	Suiker	0,5	0,25	g	0
Eiwitten		27	13,5	g	27
Zout		0,7	0,35	g	6
Mineralen waarvan	Natrium	280	140	mg	6
Voedingsvezels		0	0	g	
Mineralen waarvan	Calcium (Ca)	1000	500	mg	

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

Organoleptische informatie

Organoleptische informatie

		Norm	Eenheid
Type kaas	Harde kaas Gemalen		
Kleur	Ivoorkleurig tot lichtgeel		
Geur	Karakteristiek		
Smaak	Karakteristiek		
Korst	Geen korst		
Textuur	Stevig maar zacht		
Leeftijd	Minimum	42	dag(en)

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		150	dag(en)
Houdbaarheid bij levering			dag(en)

Houdbaarheid

		Norm	Eenheid
Houdbaarheid na opening		5	dag(en)

Metaaldetectie

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

Microbiologische waarden

	Min	Norm	Max	Eenheid
Staphylococcus aureus		100	1000	/g
Escherichia coli		100	1000	/g
Listeria monocytogenes		0	10	/25g
Salmonella		0		/25g

Chemische waarden

	Min	Norm	Max	Eenheid
Vet op droge stof	45			%
Droge Stof		60		%
Vocht		40		%
PH	5,6		5,9	
AW-waarde	0,953		0,977	

Bewaaromstandigheden

Bewaaromstandigheden

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

Verpakking en logistieke informatie

Verpakking: algemeen

		Norm	Eenheid	Opmerking
Verpakkingstechniek	Beschermende atmosfeer			
N2		20	%	
CO2		80	%	

Consumenteneenheid

		Norm	Eenheid
EAN CODE	3123930502011		
EAN Type	EAN13		
Nettogewicht		0,1	kg

Colli

		Norm	Eenheid
EAN CODE	3123938005514		
EAN Type	GTIN		
Per colli		24	EA
Nettogewicht		2,4	kg

Palletisatie

		Norm	Eenheid
Per laag		8	CA
Per pallet		120	CA
Per pallet		15	lagen
Per pallet		2880	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.