

Algemene Informatie

Productinformatie

		Norm	Eenheid
Commerciële verkoopsbenaming	VP RAPE PECORINO ROMANO 1KG		
Artikelnummer Dupontcheese	9079_000		
Intrastatcode	0406200		
Wettelijke verkoopsbenaming	Kaas op basis van gethermiseerde melk		
Land van oorsprong	Italië		
Product met AOC/AOP label	Nee		
Protected Geographical Indication	Nee		
Biologisch product	Nee		
Type gewicht	Vast (met e)		
Nettogewicht		1	kg

Ingrediënten

Ingrediënten

Ingrediënt	Hoeveelheid (%)	Origine ingrediënt	Opmerking
Gethermiseerde melk		Italië	Vol
Zout			
Stremsel			
Melkfermenten / zuursel			

Algemene informatie

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

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

Gemiddelde voedingswaarden

		/100g	per Portie	Eenheid	RI%*
Energie	kcal	411		kcal	
Energie	kJ	1704		kJ	
Vet		34		g	
Vet waarvan	Verzadigde vetten	24		g	
Vet waarvan	Mono-onverzadigde vetten	8,4		g	
Vet waarvan	Poly-onverzadigde vetten	1,4		g	
Vet waarvan	Cholesterol	88		mg	
Koolhydraten		0		g	
Koolhydraten waarvan	Suiker	0		g	
Eiwitten		26		g	
Zout		3,8		g	
Mineralen waarvan	Natrium	1520		mg	
Mineralen waarvan	Calcium (Ca)	936		mg	
Mineralen waarvan	Fosfor	583		mg	
Mineralen waarvan	Kalium (K)	123		mg	
Vitamines waarvan	A	313		µg	
Vitamines waarvan	D	0,5		µg	
Vitamines waarvan	B2	0,316		mg	
Vitamines waarvan	B12	3		µg	

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

Organoleptische informatie

Organoleptische informatie

		Norm	Eenheid
Type kaas	Harde kaas		
Kleur	Wit tot ivoorkleurig		
Geur	Aromatisch		
Smaak	Aromatisch en lichtjes pikant		
Korst	Geen korst		
Textuur	Gemalen kaas		
Leeftijd	Minimum	5	maand (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		35	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		2,4	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

Chemische waarden

	Min	Norm	Max	Eenheid
Vet op droge stof				%
Droge Stof	68		72	%
Vocht	28		32	%

Bewaaromstandigheden

Bewaaromstandigheden

		Min	Norm	Max	Eenheid
Bewaartemperatuur		2		7	°C

Verpakking en logistieke informatie

Verpakking: algemeen

		Norm	Eenheid	Opmerking
Verpakkingstechniek	Beschermende atmosfeer			
N2			%	60-80

Specificatienummer : 400907900000 [7]

Datum versie : 8/05/23



Verpakking: algemeen

		Norm	Eenheid	Opmerking
CO2			%	20-40

Consumenteneenheid

		Norm	Eenheid
EAN CODE	5410834109346		
EAN Type	EAN13		
Lengte		31	cm
Breedte		24	cm
Hoogte		6	cm
Nettogewicht		1	kg
Brutogewicht		1,138019	kg
Packaging	Folie PP/EVOH	6,919	g
Packaging	Gastroschaal zwart PP	68,4	g
Packaging	Deksel gastroschaal PP	61,7	g
Packaging	Etiket	1	g

Colli

		Norm	Eenheid
Per colli		3	EA
Lengte		330	mm
Breedte		255	mm
Hoogte		160	mm
Nettogewicht		3	kg
Brutogewicht		3,683057	kg
Packaging	Karton	268	g
Packaging	Etiket	1	g

Palletisatie

		Norm	Eenheid
Nettogewicht		150	kg
Brutogewicht		209,15285	kg
Pallet type	EURO		
Pallet weight		25	kg
Lengte		1200	mm
Breedte		800	mm
Hoogte		944	mm
Per laag		10	CA
Per pallet		50	CA
Per pallet		5	lagen
Per pallet		150	EA

Specificatienummer : 400907900000 [7]

Datum versie : 8/05/23



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.