

## Algemene Informatie

### Productinformatie

|                                   |                                         | Norm | Eenheid |
|-----------------------------------|-----------------------------------------|------|---------|
| Commerciële verkoopsbenaming      | WITTE VAN ROTSELAAR BE-BIO-02           |      |         |
| Artikelnummer Dupontcheese        | 4884_900                                |      |         |
| Intrastatcode                     | 4069093                                 |      |         |
| Wettelijke verkoopsbenaming       | Kaas op basis van gepasteuriseerde melk |      |         |
| Land van oorsprong                | België                                  |      |         |
| Product met AOC/AOP label         | Nee                                     |      |         |
| Protected Geographical Indication | Nee                                     |      |         |
| Biologisch product                | Ja BE-BIO-02                            |      |         |
| Type gewicht                      | Variabel (zonder e)                     |      |         |
| Nettogewicht                      |                                         | 1,8  | kg      |

## Ingrediënten

### Ingrediëntendeclaratie

Gepasteuriseerde geitenMELK\*, zout, melk- en schimmelfermenten (LACTOSE), stremsel

\* Uit biologische landbouw

### Ingrediënten

| Ingrediënt              | Hoeveelheid (%) | Origine ingrediënt | Opmerking |
|-------------------------|-----------------|--------------------|-----------|
| Melk                    | 98,5            | Nederland          |           |
| Zout                    | 1,5             | Frankrijk          |           |
| Melkfermenten / zuursel | 0,01            | Frankrijk          |           |
| Schimmelculturen        | 0,01            | Frankrijk          | Italië    |
| Stremsel                | 0,01            | Frankrijk          |           |

### 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  |                                  | 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, melkfermenten              | 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 SO<sub>2</sub>).*

## Voedingswaarden

### Portiegrootte

50 g

### Gemiddelde voedingswaarden

|                      |                   | /100g | per Portie | Eenheid | RI%* |
|----------------------|-------------------|-------|------------|---------|------|
| Energie              | kcal              | 253   | 127        | kcal    | 6    |
| Energie              | kJ                | 1049  | 525        | kJ      | 6    |
| Vet                  |                   | 21    | 10,5       | g       | 15   |
| Vet waarvan          | Verzadigde vetten | 14    | 7          | g       | 35   |
| Koolhydraten         |                   | 1     | 0,5        | g       | 0    |
| Koolhydraten waarvan | Suiker            | 1     | 0,5        | g       | 1    |
| Eiwitten             |                   | 15    | 7,5        | g       | 15   |
| Zout                 |                   | 2,2   | 1,1        | g       | 18   |
| Mineralen waarvan    | Natrium           | 880   | 440        | mg      | 18   |

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

## Organoleptische informatie

### Organoleptische informatie

|           |                                                        | Norm | Eenheid |
|-----------|--------------------------------------------------------|------|---------|
| Type kaas | Zachte kaas                                            |      |         |
| Kleur     | Wit                                                    |      |         |
| Smaak     | Typisch smaak van geitenkaas, licht zurig              |      |         |
| Textuur   | Zacht en smeug, homogeen, gesloten en zonder openingen |      |         |

## Voedingsinformatie

### Dietary (DU)

|                                 |         |  |
|---------------------------------|---------|--|
| Geschikt voor vegetariërs       | Ja      |  |
| Geschikt voor veganisten        | Nee     |  |
| Geschikt voor lacto-vegetariërs | Ja      |  |
| 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.

## Kwaliteit

### Houdbaarheid leverancier

|                            |  | Norm | Eenheid |
|----------------------------|--|------|---------|
| Houdbaarheid bij productie |  | 40   | dag(en) |
| Houdbaarheid bij levering  |  |      | dag(en) |

### Metaaldetectie

|                |     | Norm | Eenheid |
|----------------|-----|------|---------|
| Metaaldetectie | Nee |      |         |

### Microbiologische waarden

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

### Chemische waarden

|                   | Min | Norm | Max | Eenheid |
|-------------------|-----|------|-----|---------|
| Vet op droge stof | 45  |      |     | %       |
| Droge Stof        | 39  |      |     | %       |
| Vocht             |     |      | 61  | %       |
| PH                | 4,3 |      | 4,5 |         |

**Specificatienummer :** 400488490000 [1]

**Datum versie :** 18/01/22



## ***Bewaaromstandigheden***

### **Bewaaromstandigheden**

|                   |  | <b>Min</b> | <b>Norm</b> | <b>Max</b> | <b>Eenheid</b> |
|-------------------|--|------------|-------------|------------|----------------|
| Bewaartemperatuur |  |            |             | 7          | °C             |

## Verpakking en logistieke informatie

### Verpakking: algemeen

|                     |                  | Norm | Eenheid | Opmerking |
|---------------------|------------------|------|---------|-----------|
| Verpakkingstechniek | Gewone atmosfeer |      |         |           |

### Consumenteneenheid

|                        |                       | Norm  | Eenheid |
|------------------------|-----------------------|-------|---------|
| EAN CODE               | 3523230033213         |       |         |
| EAN Type               | EAN13                 |       |         |
| Hoogte                 | 70 +/- 10             |       | mm      |
| Diameter (indien rond) | 200 +/- 10            |       | mm      |
| Nettogewicht           |                       | 1,8   | kg      |
| Brutogewicht           |                       | 1,816 | kg      |
| Packaging              | Plastieken netjes: PP | 16    | g       |

### Colli

|              |               | Norm | Eenheid |
|--------------|---------------|------|---------|
| EAN CODE     | 3523230033213 |      |         |
| EAN Type     | EAN14         |      |         |
| Per colli    |               | 1    | EA      |
| Lengte       |               | 247  | mm      |
| Breedte      |               | 219  | mm      |
| Hoogte       |               | 111  | mm      |
| Nettogewicht |               | 1,8  | kg      |
| Brutogewicht |               | 1,96 | kg      |
| Packaging    | Karton        | 140  | g       |

### Palletisatie

|               |      | Norm  | Eenheid |
|---------------|------|-------|---------|
| Nettogewicht  |      | 252   | kg      |
| Brutogewicht  |      | 299,4 | kg      |
| Pallet type   | EURO |       |         |
| Pallet weight |      | 25000 | g       |
| Lengte        |      | 1200  | mm      |
| Breedte       |      | 800   | mm      |
| Hoogte        |      | 1254  | mm      |
| Per laag      |      | 14    | CA      |
| Per pallet    |      | 140   | CA      |
| Per pallet    |      | 10    | lagen   |
| Per pallet    |      | 140   | EA      |

**Specificatienummer :** 400488490000 [1]

**Datum versie :** 18/01/22



*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.*