

Algemene Informatie

Productinformatie

		Norm	Eenheid
Commerciële verkoopsbenaming	GD OUDENDIJK LGHT JNG WM 13KG		
Oud artikelnummer	1400568		
Intrastatcode	04069089		
Wettelijke verkoopsbenaming	Kaas op basis van gepasteuriseerde melk		
Land van oorsprong	Nederland		
Product met AOC/AOP label	Ja BOB		
Protected Geographical Indication	Nee		
Biologisch product	Nee		
Type gewicht	Variabel (zonder e)		
Brutogewicht		13,004	kg
Nettogewicht		13	kg

Ingrediënten

Ingrediënten

Ingrediënt	Hoeveelheid (%)	Origine ingrediënt	Opmerking
Gepasteuriseerde melk	94,25	Nederland	
Fermenten	3,74	Nederland	Denemarken
Zout	2	Nederland	Duitsland
Stremsel	0,014	Nederland	
Kleurstof: E160b(ii)	0,0015	Nederland	Denemarken

Algemene informatie

	Ja/Nee		Opmerking
GMO/GGO vrij	Ja		
Vrij van geïoniseerde ingrediënten	Ja		
Contaminants conform 2023/915	Ja		(1)
Stremsel	Ja	Microbieel	
Oorsprong melk	Ja	Koe	
Oorsprong melk	Ja	Weidemelk	

GMO/GGO = Genetisch gemodificeerde organismen

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	almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecan nuts, brazil nuts
Selderij	Afwezig		Nee	
Mosterd	Afwezig		Nee	
Sesamzaad	Afwezig		Nee	
Lupine	Afwezig		Nee	
Weekdieren	Afwezig		Nee	
Zwaveloxide en sulfieten (E220 tot E227)	Afwezig		Nee	at concentration of more than 10mg/kg or 10mg/l expressed as So2

Glutenhoudende granen: tarwe, rogge, gerst, haver, spelt en kamut.

Schaalvruchten: amandel, hazelnoot, walnoot, cashewnoot, pecannoot, paranoot, pistachenoot en macademianoot

Zwaveloxide 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	294	147	kcal	7
Energie	kJ	1226	613	kJ	7
Vet		19,6	9,8	g	14
Vet waarvan	Verzadigde vetten	14,1	7,1	g	35
Vet waarvan	Mono-onverzadigde vetten	4,9		g	
Vet waarvan	Poly-onverzadigde vetten	0,6		g	
Vet waarvan	Transvetzuren	0,5		g	
Vet waarvan	Cholesterol	65		mg	
Koolhydraten		0	0	g	0
Koolhydraten waarvan	Suiker	0	0	g	0
Eiwitten		29,3	14,7	g	29
Zout		2,1	1,05	g	18
Mineralen waarvan	Natrium	823	412	mg	18

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

Organoleptische informatie

Organoleptische informatie

		Norm	Eenheid
Type kaas	Halfharde kaas		
Kleur	Licht geel		
Geur	Zacht romig, iets zoet		
Smaak	Zacht romig, iets zoet		
Korst	Korst: coating Geel		
Textuur	Zacht met stevige bite		
Leeftijd	5-6		we(e)k (en)

Voedingsinformatie

Dietary (DU)

Geschikt voor vegetariërs	Ja	
Geschikt voor veganisten	Nee	
Geschikt voor lacto-vegetariërs	Ja	
Geschikt voor ovo-vegetariër	Nee	
Kosher	Nee	
Halal	Nee	
Lactosevrij	Ja	
Light kaas	Ja	
Korst	Niet-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	90	dag(en)
Houdbaarheid bij levering		dag(en)

Microbiologische waarden

	Min	Norm	Max	Eenheid
Staphylococcus aureus		<1000		/g
Escherichia coli		<100		/g
Listeria monocytogenes		0		/25g
Salmonella		0		/25g
Enterobacteriaceae		<500		/g
Schimmels		<100		/g
Gisten		<100		/g

Chemische waarden

	Min	Norm	Max	Eenheid
Vet op droge stof		36,3		%
Droge Stof		41,3		%
Vocht		58,7		%
PH	5,2		5,6	
AW-waarde	0,89		0,96	

Bewaaromstandigheden

Bewaaromstandigheden

	Min	Norm	Max	Eenheid
Bewaartemperatuur			7	°C

Verpakking en logistieke informatie

Verpakking: algemeen

	Norm	Eenheid	Opmerking
Verpakkingstechniek	Gewone atmosfeer		

Consumenteneenheid

	Norm	Eenheid
EAN CODE	95410834032906	
Nettogewicht	13	kg

Specificatienummer : 1400568 [2]

Datum versie : 24/02/26



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.