

## Algemene Informatie

### Productinformatie

		Norm	Eenheid
Commerciële verkoopsbenaming	GD OUDENDIJK JNG NEUTRAAL WM 17KG		
Oud artikelnummer	1401562		
Intrastatcode	04069078		
Wettelijke verkoopsbenaming	Kaas op basis van gepasteuriseerde melk		
Land van oorsprong	Nederland		
Product met AOC/AOP label	Nee BOB = Beschermde Oorsprongsbenaming		
Protected Geographical Indication	Nee		
Biologisch product	Nee		
Type gewicht	Variabel (zonder e)		
Nettogewicht		17	kg

## Ingrediënten

### Ingrediënten

Ingrediënt	Hoeveelheid (%)	Origine ingrediënt	Opmerking
Gepasteuriseerde melk	97,58	Nederland	Koemelk, allergeen: MELK
Zout	1,81	Nederland	Duitsland
Fermenten	0,57	Nederland	Denemarken
Stremsel	0,014	Nederland	
Kleurstof: E160b(ii)	0,0023	Nederland	Denmark
Conserveermiddel: natriumnitraat (E251)	0,03	Nederland	Duitsland

### 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 SO<sub>2</sub>).*

## Voedingswaarden

### Portiegrootte

50g

### Gemiddelde voedingswaarden

		/100g	per Portie	Eenheid	RI%*
Energie	kcal	375	188	kcal	9
Energie	kJ	1554	777	kJ	9
Vet		30,8	15,4	g	22
Vet waarvan	Verzadigde vetten	22,2	11,1	g	56
Vet waarvan	Mono-onverzadigde vetten	7,7		g	
Vet waarvan	Poly-onverzadigde vetten	0,9		g	
Vet waarvan	Transvetzuren	0,8		g	
Vet waarvan	Cholesterol	90		mg	
Koolhydraten		0	0	g	0
Koolhydraten waarvan	Suiker	0	0	g	0
Eiwitten		24,3	12,2	g	24
Zout		1,9	0,95	g	16
Mineralen waarvan	Natrium	745	373	mg	16

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

## Organoleptische informatie

### Organoleptische informatie

		Norm	Eenheid
Type kaas	Halfharde kaas		
Kleur	Licht geel		
Geur	Zacht, fris en romig		
Smaak	Zacht, fris en romig		
Korst	Korst: coating Geel		
Textuur	Zeer smedig		
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	Nee	
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		51,3		%
Droge Stof		59,5		%
Vocht		40,5		%
PH	5,2		5,6	

Specificatienummer : 1401562 [2]

Datum versie : 24/02/26



## 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	95410834801601		
Nettogewicht		17	kg

*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.*