Algemene Informatie

Productinformation

		Norm	Eenheid
Commerciële verkoopsbenaming	GD OUDENDIJK LACTOSE VRIJ WM 13KG		
Oud artikelnummer	1401599		
Intrastatcode	04069078		
Wettelijke verkoopsbenaming	Kaas op basis van gepasteuriseerde melk		
Land van oorsprong	Nederland		
Product met AOC/AOP label	Nee		
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	97,77	Nederland	Koemelk, allergeen: MELK
Zout	1,69	Nederland	Duitsland
Fermenten	0,53	Nederland	Denemarken
Stremsel	0,014	Nederland	
Kleurstof: E160b(ii)	0,0023	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 (geen lactose)	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	375	188	kcal	9
Energie	kJ	1556	778	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	80		mg	
Koolhydraten		0	0	g	0
Koolhydraten waarvan	Suiker	0	0	g	0
Eiwitten		24,4	12,2	g	24
Zout		1,7	0,85	g	14
Mineralen waarvan	Natrium	697	349	mg	14

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

Organoleptische informatie

Organoleptische informatie

		Norm	Eenheid
Type kaas	Halfharde kaas Lactosevrij		
Kleur	lichtgeel		
Geur	zacht		
Smaak	friisse nasmaak		
Korst	Korst: coating schoon, glad, droog, gesloten, gele kaasdekmiddel		
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		60	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		42,3		%
Vocht		57,7		%
PH	5,2		5,6	
AW-waarde	0,92		0,97	

Bewaaromstandigheden

Bewaaromstandigheden

		Min	Norm	Max	Eenheid
Bewaartemperatuur				7	°C

Verpakking en logistieke informatie

Verpakking: algemeen

		Norm	Eenheid	Opmerking
Verpakkingstechniek	Gewone atmosfeer			

Consumenteneenheid

		Norm	Eenheid
Nettogewicht		13	kg
Brutogewicht		13,004	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.

Kaasimport Jan Dupont nv.
Lieven Bauwensstraat 9 - B 8200 Brugge
Tel. +32 (0) 50 31 28 26 - Fax. +32 (0) 50 31 68 68
BTW BE 0405.109.216
www.dupontcheese.be info@dupontcheese.be