

Specificatienummer : 400099900400 [1]

Datum versie : 15/05/2014

Algemene Informatie

		Norm	Eenheid
Commerciële verkoopsbenaming	Oudendijk jong AOC 1/4		
Artikelnummer Dupontcheese	0999_004		
Intrastatcode	04049087		
Wettelijke verkoopsbenaming	Kaas op basis van gepasteuriseerde melk		
Land van oorsprong	Nederland		
Product met AOC/AOP label	Ja BOB = Beschermde Oorsprongsbenaming		
Biologisch product	Nee		
Type gewicht	Variabel (zonder e)		
Nettogewicht		3,25	kg

Ingrediënten

Ingrediëntendeclaratie

Gepasteuriseerde koemelk, zout, zuursel, kleurstof: E160b, zuurteregelaar: E509, conserveermiddel: E251

Ingrediënten

Ingrediënt	Hoeveelheid (%)	Origine ingrediënt	Opmerking
Gepasteuriseerde melk	98,2	Nederland	
Zout	1,7	Nederland	
Stremsel	0,01	Nederland	
Melkfermenten / zuursel	0,6	Nederland	
Kleurstof: annatto (E160b)	0,01	Nederland	
Conserveermiddel: natriumnitraat (E251)	0,01	Europa	
Zuurteregelaar: calciumchloride (E509)	0,01	Europa	

Algemene informatie

	Ja/Nee		Opmerking
GMO/GGO vrij	Ja		If no, please specify here which ingredients are not GMO free
Vrij van geïoniseerde ingrediënten	Ja		If no, please specify here which ingredients are not irradiation free
Stremsel		Dierlijk	
Oorsprong melk		Koe	

GMO/GGO = Genetisch gemodificeerde organismen

Specificatienummer : 400099900400 [1]

Datum versie : 15/05/2014

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 inclusief lactose	Aanwezig	melk	Nee	
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	
Zwavel dioxide 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

Zwavel dioxide 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

		/100g	per Portie	Eenheid	RI%*
Energie	kcal	375		kcal	
Energie	kJ	1556		kJ	
Vet		30,8		g	
Vet waarvan	Verzadigde vetten	22,2		g	
Vet waarvan	Mono-onverzadigde vetten	7,7		g	
Vet waarvan	Poly-onverzadigde vetten	0,9		g	
Vet waarvan	Cholesterol	80		mg	
Koolhydraten		0		g	
Koolhydraten waarvan	Suiker	0		g	
Eiwitten		24,4		g	
Zout		1,7		g	
Mineralen waarvan	Natrium	697		mg	
Mineralen waarvan	Calcium (Ca)	791		mg	
Vitamines waarvan	C	0		mg	

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

Organoleptische informatie

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

Voedingsinformatie

Geschikt voor vegetariërs	Nee	
Geschikt voor veganisten	Nee	
Geschikt voor lacto-vegetariërs	Nee	
Geschikt voor ovo-vegetariër	Nee	
Lactosevrij	Nee	
Light kaas	Nee	

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

Microbiologische waarden

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

Chemische waarden

	Min	Norm	Max	Eenheid
Vet op droge stof		48		%
Droge Stof		60,1		%
Vocht		39,9		%

Bewaaromstandigheden

	Min	Norm	Max	Eenheid
Bewaartemperatuur	2		7	°C

Specificatienummer : 400099900400 [1]

Datum versie : 15/05/2014

Verpakking en logistieke informatie

Verpakking: algemeen

		Norm	Eenheid	Opmerking
Verpakkingstechniek	Vacuüm			

Etikettering

Lot	Vermeld		
Lot	Structuur		
Lot	Manier van aanbrengen		If other, please further specify here
Houdbaarheid	Vermeld		
Houdbaarheid	Indicatie		If other, please further specify here
Houdbaarheid	Structuur		
Houdbaarheid	Manier van aanbrengen		If other, please further specify here

Consumenteneenheid

		Norm	Eenheid
EAN CODE			
Nettogewicht		3,25	kg

Nota

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.