

Algemene Informatie

Productinformatie

		Norm	Eenheid
Commerciële verkoopsbenaming	OUDENDIJK LACTOSE VRIJ 13KG		
Artikelnummer Dupontcheese	8492_000		
Intrastatcode	4069078		
Wettelijke verkoopsbenaming	Kaas op basis van gepasteuriseerde melk		
Land van oorsprong	Nederland		
Product met AOC/AOP label	Ja AOC		
Protected Geographical Indication	Nee		
Biologisch product	Nee		
Type gewicht	Variabel (zonder e)		
Nettogewicht		13	kg

Ingrediënten

Ingrediënten

Ingrediënt	Hoeveelheid (%)	Origine ingrediënt	Opmerking
Gepasteuriseerde melk	97,6	Nederland	
Zout	1,7	Nederland	Duitsland
Fermenten	0,6	Nederland	Denemarken
Stremsel	0,02	Nederland	Denemarken
Kleurstof: E160b(ii)	0,002	Nederland	Denemarken
Conserveermiddel: natriumnitrat (E251)	0,004	Nederland	Duitsland

Algemene informatie

	Ja/Nee		Opmerking
GMO/GGO vrij	Ja		
Vrij van geïoniseerde ingrediënten	Ja		
Contaminanten conform 1881/2006	Ja		(1)
Stremsel	Ja	Dierlijk	
Oorsprong melk	Ja	Koe	

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	wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut
Schaaldieren	Afwezig		Nee	
Eieren	Afwezig		Nee	
Vis	Afwezig		Nee	
Pinda	Afwezig		Nee	
Soja	Afwezig		Nee	
Melk en producten op basis van melk	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 gr

Gemiddelde voedingswaarden

		/100g	per Portie	Eenheid	RI%*
Energie	kcal	364	182	kcal	9
Energie	kJ	1510	755	kJ	9
Vet		29,9	14,95	g	22
Vet waarvan	Verzadigde vetten	21,5	10,75	g	56
Vet waarvan	Mono-onverzadigde vetten	7,5	3,75	g	
Vet waarvan	Poly-onverzadigde vetten	0,9	0,45	g	
Vet waarvan	Cholesterol	80	40	mg	
Koolhydraten		0	0	g	
Koolhydraten waarvan	Suiker	0	0	g	
Eiwitten		23,7	11,85	g	24
Zout		1,7	0,85	g	16
Mineralen waarvan	Natrium	676	338	mg	16
Mineralen waarvan	Calcium (Ca)	792	396	mg	
Mineralen waarvan	Kalium (K)	77	38,5	mg	
Vitamines waarvan	A	332	166	µg	
Vitamines waarvan	D	0,3	0,15	µg	
Vitamines waarvan	C	0	0	mg	

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

Organoleptische informatie

Organoleptische informatie

		Norm	Eenheid
Type kaas	Gouda Lactosevrij		
Kleur	lichtgeel		
Geur	zacht		
Smaak	frisse nasmaak		
Korst	Korst: coating schoon, glad, droog, gesloten, gele kaasdekmiddel		
Leeftijd	15		dag(en)

Voedingsinformatie

Dietary (DU)

Geschikt voor vegetariërs	Nee	
Geschikt voor veganisten	Nee	
Geschikt voor lacto-vegetariërs	Nee	
Geschikt voor ovo-vegetariër	Nee	
Lactosevrij	Ja	<0,1g/100g
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			dag(en)
Houdbaarheid bij levering			dag(en)

Metaaldetectie

			Norm	Eenheid
Metaaldetectie		Ja		
Type testkogels	Ferro		2	mm
Type testkogels	Non ferro		4	mm
Type testkogels	Stainless steel		3,5	mm

Microbiologische waarden

	Min	Norm	Max	Eenheid
Staphylococcus aureus		100	1000	/g
Escherichia coli		100	1000	/g
Listeria monocytogenes		afwezig	0	/25g
Salmonella		afwezig	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		60		%
Vocht		40		%
PH	5,2		5,6	

Bewaarmstandigheden

Bewaarmstandigheden

	Min	Norm	Max	Eenheid
Bewaartemperatuur			14	°C
Bewaarmstandigheden na opening				°C

Specificatienummer : 400849200000 [5]

Datum versie : 19/02/21



Verpakking en logistieke informatie

Verpakking: algemeen

		Norm	Eenheid	Opmerking
Verpakkingstechniek	Gewone atmosfeer			

Consumenteneenheid

		Norm	Eenheid
Nettogewicht		6,5	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.