

## Algemene Informatie

### Productinformatie

		Norm	Eenheid
Commerciële verkoopsbenaming	BRUGGE OUD 1/2		
Artikelnummer Dupontcheese	3878_002		
Intrastatcode	04049089		
Wettelijke verkoopsbenaming	Kaas op basis van gepasteuriseerde melk		
Land van oorsprong	België		
Product met AOC/AOP label	Nee		
Biologisch product	Nee		
Type gewicht	Variabel (zonder e)		
Brutogewicht		6,3	kg
Nettogewicht		6	kg

## Ingrediënten

### Ingrediënten

Ingrediënt	Hoeveelheid (%)	Origine ingrediënt	Opmerking
Gepasteuriseerde melk	96,7	België	
Zout	2,3	Nederland	
Stremsel	<1	Frankrijk	
Melkfermenten / zuursel	<0,1	Europa	
Kleurstof: annatto (E160b)	<0,1	Europa	
Conserveermiddel: natriumnitrat (E251)	<0,1	Europa	

### 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

## 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	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	
Zwavedioxide 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*

*Zwavedioxide 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

30 g

### Gemiddelde voedingswaarden

		/100g	per Portie	Eenheid	RI%*
Energie	kcal	1663	499	kcal	6
Energie	kJ	401	120	kJ	6
Vet		33	9,9	g	14
Vet waarvan	Verzadigde vetten	20	6	g	30
Vet waarvan	Mono-onverzadigde vetten	11,6	3,5	g	10
Vet waarvan	Poly-onverzadigde vetten	1,4	0,4	g	3
Koolhydraten		0	0	g	0
Koolhydraten waarvan	Suiker	0	0	g	0
Eiwitten		26	7,8	g	16
Zout		2,3	0,69	g	12
Mineralen waarvan	Natrium	0,92	0,28	mg	12
Mineralen waarvan	Calcium (Ca)	750	225	mg	28
Mineralen waarvan	Fosfor	550	165	mg	24
Vitamines waarvan	A	300	90	µg	11
Vitamines waarvan	D	0,9	0,27	µg	5
Vitamines waarvan	B2	0,35	0,11	mg	8

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

## Organoleptische informatie

### Organoleptische informatie

		Norm	Eenheid
Type kaas	Harde kaas		
Kleur	licht gekleurd		
Geur	typische fruitige geur van typische oude kaas		
Smaak	typische fruitige smaak van oude kaas		
Korst	rond met een zwarte korst		
Textuur	smedig met typische ronde ogen		

## Voedingsinformatie

### Dietary (DU)

Geschikt voor vegetariërs	Nee	
Geschikt voor veganisten	Nee	
Geschikt voor lacto-vegetariërs	Nee	
Geschikt voor ovo-vegetariër	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

### Microbiologische waarden

	Min	Norm	Max	Eenheid
Staphylococcus aureus				/g
Escherichia coli				/g
Listeria monocytogenes		Afwezig		/25g
Salmonella		Afwezig		/25g
Enterobacteriaceae				/g
Schimmels				/g
Gisten				/g

### Chemische waarden

	Min	Norm	Max	Eenheid
Vet op droge stof		50		%
Droge Stof		64		%
Vocht		36		%
PH		5,6		
AW-waarde		0,902		

## Bewaaromstandigheden

### Bewaaromstandigheden

	Min	Norm	Max	Eenheid
Bewaartemperatuur			7	°C
Bewaaromstandigheden na opening			7	°C

## Verpakking en logistieke informatie

### Verpakking: algemeen

	Norm	Eenheid	Opmerking
Verpakkingstechniek		Vacuüm	

### Etikettering

Lot	Vermeld	Ja	
Lot	Structuur		
Lot	Manier van aanbrengen	Etiket	If other, please further specify here
Houdbaarheid	Vermeld	Ja	
Houdbaarheid	Indicatie	Ten minste houdbaar tot einde	If other, please further specify here
Houdbaarheid	Structuur	DD-MM-YYYY	
Houdbaarheid	Manier van aanbrengen	Etiket	If other, please further specify here

### Consumenteneenheid

		Norm	Eenheid
EAN CODE	5413721115512		
EAN Type	EAN13		
Nettogewicht		6	kg
Packaging	Vacuümzak		g

### Colli

		Norm	Eenheid
EAN CODE	95413721700612		
EAN Type	EAN14		
Per colli		1	EA
Lengte		390	mm
Breedte		195	mm
Hoogte		120	mm
Nettogewicht		6	kg
Brutogewicht		6,3	kg