

Fromage / Kaas	Fromage de chèvre 50% de MG/MS / Geitenkaas 50+		Age du fromage / Leefijd kaas	Jeune / Jong	
Date / Datum	23-3-2018	Version / versie	3	DOT nombre / nummer	50-A a

Based on: K44 R45 1145101 22/1/2018

Caractéristiques de produit / Productkenmerken			
Forme / Vorm	Rond / rond		
Goût / Smaak	Doux / mild		
Consistance / Consistentie	Elastique / elastisch		
Intersection / Doorsnede	Peu de trous ronds (1-10mm), plus ou moins uniformément distribue / Enkele min of meer ronde openingen (1-10 mm) al dan niet gelijkmatig verdeeld		
Couleur fromage/ Couleur du croûte/ Kleur zuivel	blanc / wit		blanc / wit
Dimensions / Afmetingen	Minimum / Minimum	Average / Gemiddeld	Maximum / Maximum
Poids / Gewicht (kg)	4,4	4,9	5,4
Diamètre / Diameter (cm)	24,0	25,5	27,0
Hauteur / Hoogte (cm)	8,5	10,0	11,5

Dénomination légale / Wettelijke benaming	Fromage de chèvre 50% de MG/MS / Geitenkaas 50+		
Ingrédients / Ingrediënten			
Nom / Naam	% dans le produit / in product	Pays d'origine / Land van herkomst	Informations supplémentaires / Extra informatie
Lait de chèvre / geitenmelk	+/- 98,25	NL	pasteurisés / gepasteuriseerd
Sel / zout	+/- 1,7	GB-ENG	
Ferments lactiques / zuursel	< 0,03	NL	
Présure / stremsel	< 0,02	NL	microbieel / microbienne
Additifs du croûte / Additieven korst	Natamycine (E235)		
Croûte comestible? / Is de korst eetbaar?	Non / Nee		

Caractéristiques physiques et chimiques / Fysische en chemische kenmerken				
Paramètre / Parameter	Minimum / Minimum	Norme / Norm	Maximum / Maximum	Méthode / Methode
Humidité / Vochtgehalte			45,8	NEN 3755 / ISO 1735 / IDF5
Poids sec / Droge stofgehalte	54,2			Calcul / berekend
MG dans le poids sec / Vet in droge stof	50		60	NEN 3758:1980 / ISO 5534
Sel dans le poids sec / Zout in droge stof			4	ISO 5943 / IDF 88:1988
Nitrate / Nitraat (mg / kg)			10	ISO 14673-2 / IDF 189-2
pH	5,2		5,5	NEN 3775

Valeurs nutritionnelles / Voedingswaarden			
Valeurs nutritionnelles moyennes par / Gemiddelde voedingswaarde per 100 g			
Énergie / Energie	1601	kJ	Calcul / Berekening
	383	kcal	Calcul / Berekening
Matières grasses / Vet	31,8	g	Littérature / Literatuur

<i>dont / waarvan</i>			
- acides gras saturés / verzadigde vetzuren	21,7	g	Littérature / Literatuur
- acides gras mono-insaturés / enkelvoudig onverzadigde vetzuren	9,4	g	Littérature / Literatuur
- acides gras polyinsaturés / meervoudig onverzadigde vetzuren	0,9	g	Littérature / Literatuur
- acides gras trans / Transvet	0,72	g	Littérature / Literatuur
Cholestérol / Cholesterol	95,6	mg	Littérature / Literatuur
Glucides / Koolhydraten	Traces	g	Littérature / Literatuur
<i>dont / waarvan</i>			
- sucres / suikers	Traces	g	Littérature / Literatuur
- ajoutée sucres / toegevoegd suiker	0	g	Littérature / Literatuur
Fibres alimentaires / Vezels	0	g	Littérature / Literatuur
Protéines / Eiwitten	24,9	g	Littérature / Literatuur
Sel / Zout	1,73	g	Littérature / Literatuur
Sodium / Natrium	680	mg	Calcul / Berekening
Calcium / Calcium	820	mg	Littérature / Literatuur
Potassium / Kalium	119	mg	Littérature / Literatuur
Fer / IJzer	0,2	mg	Littérature / Literatuur
Vitamine A / Vitamine A	318	ug	Littérature / Literatuur
Thiamine (B1) / Thiamine (B1)	0,01	mg	Littérature / Literatuur
Riboflavine (B2) / Riboflavine (B2)	0,15	mg	Littérature / Literatuur
Niacine (B3) / Niacine (B3)	0,3	mg	Littérature / Literatuur

Conditionnement et DLUO / Bewaaradvies en houdbaarheid

DLUO à la fabrication / Houdbaarheid na productie	Durée de vie quasi-illimitée sous réserve du respect de bonnes conditions de conservation. / Bij goed onderhoud zo goed als onbeperkt houdbaar.
---	---

Caractéristiques microbiologiques (Fin DLUO) / Microbiologische kenmerken (einde houdbaarheid)

	Objectif / Doel	Maximum / Maximum	Méthode / Methode
Enterobacteriaceae (cfu/g = kve/g)	<100	10000	ISO 21528-2
E-coli (cfu/g = kve/g)	<100	1000	ISO 16649-2 / IDF170
Coag. pos. staphylococci (cfu/g = kve/g)	<100	1000	ISO 5944 / IDF 60
Listeria monocyt. (cfu/25 g = kve/25 g)		Absent	ISO 11290-1
Salmonella spp. (cfu/25 g = kve/25 g)		Absent	AOAC 955.07

Allergènes basés sur / Allergenen gebaseerd op LeDa 2.0 - 2011

Allergène / allergeen	Présent / Aanwezig	Allergène / allergeen	Présent / Aanwezig
Blé / Tarwe	Non / Nee	Noisettes / Hazelnoten	Non / Nee
Seigle / Rogge	Non / Nee	Noix / Walnoten	Non / Nee
Orge / Gerst	Non / Nee	Noix de cajou / Cashewnoten	Non / Nee
Avoine / Haver	Non / Nee	Noix de pécan / Pecannoten	Non / Nee
Épeautre / Spelt	Non / Nee	Noix du Brésil / Paranoten	Non / Nee
Kamut / Kamut	Non / Nee	Pistaches / Pistachenoten	Non / Nee
Gluten	Non / Nee	Noix de Macadamia / Macadamianoten	Non / Nee

Crustacés / Schaaldieren	Non / Nee	Fruits à coque / Noten	Non / Nee
Oeuf / Ei	Non / Nee	Céleri / Selderij	Non / Nee
Poisson / Vis	Non / Nee	Moutarde / Mosterd	Non / Nee
Arachides / Pinda's	Non / Nee	Graines de sésame / Sesam	Non / Nee
Soja / Soja	Non / Nee	Sulfite / Sulfiet > 10 mg / kg	Non / Nee
Lait / Melk	Oui / Ja	Lupin / Lupine	Non / Nee
Amandes / Amandelen	Non / Nee	Mollusques / Weekdieren	Non / Nee

Allergènes supplémentaires / Aanvullende allergenen

Lactose / Lactose	Oui / Ja		
Maïs / Maïs	Non / Nee		
Cacao / Cacao	Non / Nee	Légumes / Peulvruchten	Non / Nee
Glutamate / Glutamaat (E620 - E625)	Non / Nee	Boeuf / Rund	Non / Nee
Poulet / Kip	Non / Nee	Porc / Varken	Non / Nee
Coriandre / Koriander	Non / Nee	Carotte / Wortel	Non / Nee

Législation / Wetgeving

OGM Absence, déclaration selon la Directive européenne No. 1829/2003 et No. 1830/2003 / GMO vrij conform EU regulation No. 1829/2003 and No. 1830/2003	Oui / Ja	
Absence OGM certifié? / GMO vrij gecertificeerd?	Non / Nee	
Ingrédient irradié / Doorstraald ingrediënt	Non / Nee	
Fromage AOP / BOB kaas	Non / Nee	
Fromage IGP / BGA kaas	Non / Nee	
Fromage biologique / Biologische kaas	Non / Nee	BIO nr.
Casher / Kosher	Non / Nee	
Halal	Oui / Ja	
Végétarien / Vegetarisch	Oui / Ja	
Végétalien / Veganistisch	Non / Nee	
Ce produit satisfait aux législations européennes et néerlandaises / Dit product voldoet aan Europese en Nederlandse wetgeving	Oui / Ja	