



## GENTSE KEIZER KAAS KGR 50+ 2.5KG

### Productinformatie

		Norm	Eenheid
Commerciële verkoopbenaming	Gentse keizer kaas KGR 50+ 2.5kg		
Artikelnummer	313250		
Intrastatcode	04069092		
Wettelijke verkoopbenaming	Kaas op basis van gepasteuriseerde melk		
Land van oorsprong	België		
Product met AOC/AOP label	Nee		
Biologisch product	Nee		
Nettogewicht		2.3	kg

### Ingrediënten

Ingrediënten	Hoeveelheid (%)	Origine ingrediënt	Opmerking
Gepasteuriseerde melk			
Zout			
Stremsel			
Fermenten			
Kleurstof: annatto (E160b)			
Conserveermiddel: lysozym van ei (E1105)			

### Algemene informatie

	Ja/Nee	Opmerking
GMO/GGO vrij	Ja	
Vrij van geïoniseerde ingrediënten	Ja	
Contaminanten conform 1881/2006	Ja	(*)
Stemsel	Ja	Microbieel
Oorsprong melk	Ja	koe

GMO/GGO = Genetisch gemodificeerde organismen

(\*) contaminanten (zware metalen, residuen, pesticiden) conform 1881/2006



## Allergenen

		Indien aanwezig, welk ingrediënt	Kan sporen bevatten door kruiscontaminatie
Glutenhoudende granen	Afwezig		Nee
Schaaldieren	Afwezig		Nee
Eieren	Aanwezig	E1105	Nee
Vis	Afwezig		Nee
Pinda	Afwezig		Nee
Soja	Afwezig		Nee
Melk en producten op basis van melk	Aanwezig	Melk	Nee
Schaalvruchten (noten)	Afwezig		Nee
Selderij	Afwezig		Nee
Mosterd	Afwezig		Nee
Sesamzaad	Afwezig		Nee
Lupine	Afwezig		Nee
Weekdieren	Afwezig		Nee
Zwavel dioxide 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

Zwavel dioxide en sulfieten (E220 tot E227) moeten enkel worden aangevinkt als aanwezig wanneer de concentratie meer dan 10mg/kg of meer dan 10mg/liter (uitgedrukt als SO<sub>2</sub>)

## Portiegrootte

30g

## Gemiddelde voedingswaarden

		/100g	Per portie	Eenheid	RI%*
Energie	Kcal	335	100.5	Kcal	5
Energie	kJ	1390	417	kJ	5
Vet		27	8.1	g	12
Vet waarvan	Verzadigde vetten	16.4	4.92	g	25
Koolhydraten		0	0	g	0
Koolhydraten waarvan	Suiker	0	0	g	0
Eiwitten		23	6.9	g	14
Zout		1.8	0.54	g	9
Mineralen waarvan	Natrium	720	216	mg	9

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



### Organoleptische informatie

		Norm	Eenheid
Kleur	Licht gekleurd		
Geur	Zachte, specifieke geur		
Smaak	Zachte, specifieke smaak		
Korst	Zwarte kost		
Textuur	Zacht, zeer smedig met typische ronde ogen		

### Dietary (DU)

Geschikt voor vegetariërs	Nee
Geschikt voor veganisten	Nee
Geschikt voor lacto-vegetariër	Ja
Geschikt voor ovo-vegetariër	Nee
Lactosevrij	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.

### Microbiologische waarden

	Min	Norm	Max	Eenheid
Staphylococcus aureus			100	/g
Escherichia coli			100	/g
Listeria monocytogenes			0	/25g
Salmonella			0	/25g
Schimmels			1000	/g
Gisten			10000000	/g

### Chemische waarden

	Min	Norm	Max	Eenheid
Vet op droge stof		50		%
Droge stof		54		%
Vocht		46		%
PH		5.5		
AW-waarde		0.973		



### **Bewaaromstandigheden**

	Min	Norm	Max	Eenheid
Bewaartemperatuur			7	°C

### **Verpakking: algemeen**

		Norm	Eenheid	Opmerking
Verpakkingstechniek	Gewone atmosfeer			

### **Colli**

		Norm	Eenheid
Per colli		3	EA
Lengte		590	Mm
Breedte		400	Mm
Hoogte		175	Mm
Nettogewicht		6.9	Kg
Brutogewicht		8.7	Kg

### **Palletisatie**

		Norm	Eenheid
Nettogewicht		828	Kg
Brutogewicht		1069	Kg
Lengte		120	Cm
Breedte		80	Cm
Hoogte		1900	Mm
Per laag		12	CA
Per pallet		120	CA
Per pallet		10	lagen



## GENTSE KEIZER KAAS KGR 50+ 2.5KG

### Information du produit

		Cible	Unité
Dénomination commerciale	Gentse keizer		
Numéro d'article	313250		
Code douanier	04069092		
Dénomination légale	Fromage à base de lait pasteurisé		
Pays d'origine	Belgique		
Produit avec logo AOP/DOP	Non		
Produit biologique	Non		
Poids net		2.3	kg

### Ingrédients

Ingrédient	Quantité (%)	Origine ingrédient	Remarque
Lait pasteurisé			
Sel			
Présure			
Ferments			
Colorant: rocou (E160b)			
Conservateur: lysozyme d'oeufs (E1105)			

### Informations générales

	Oui/non	Commentaire
Absence d'OGM	Oui	
Absence d'ingrédients ionisés	Oui	
Contaminants conformément à 1881/2006	Oui	(*)
Présure/coagulant	Oui	Microbien
Origine de lait	Oui	vache

OGM = Organismes génétiquement modifiés

(\*) Contaminants (métaux, lourds, résidus, pesticides) conformément à 1881/2006



## Allergènes

		Si présent, quel ingrédient	Peut contenir des traces par contamination croisée
Céréales contenant du gluten	Absent		Non
Crustacés	Absent		Non
Oeufs	Présent	E1105	Non
Poisson	Absent		Non
Arachides	Absent		Non
Soja	Absent		Non
Lait et produits à base de lait	Présent	Lait	Non
Fruits à coques (noix)	Absent		Non
Céleri	Absent		Non
Moutarde	Absent		Non
Graine de sésame	Absent		Non
Lupin	Absent		Non
Mollusques	Absent		Non
Anhydride sulfureux et sulfites (E220 à E227)	Absent		non

*Céréales contenant du gluten: blé, seigle, orge, avoine, épeautre et kamut.*

*Fruits à coques: amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pecan, noix du Brésil, pistaches, noix de macadamia et noix du Queensland.*

*Anhydride sulfureux en sulfites (E220 jusqu'à E227) en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/litre exprimée en SO<sub>2</sub>.*

## Portion

30g

## Valeurs nutritionnelles moyennes

		/100g	Par portions	unité	RI%*
Energie	Kcal	335	100.5	Kcal	5
Energie	kJ	1390	417	kJ	5
Matières grasses		27	8.1	g	12
Matières grasses dont	Acides gras saturés	16.4	4.92	g	25
Glucides		0	0	g	0
Glucides dont	Sucre	0	0	g	0
Protéines		23	6.9	g	14
Sel		1.8	0.54	g	9
minéraux dont	Sodium (Na)	720	216	mg	9

(\* ) apport de référence pour un adulte-type (8400kJ/2000kcal)



### Informations organoleptiques

		Cible	Unité
Couleur	Couleur Claire		
Odeur	Doux, odeur spécifique		
Goût	Doux, goût spécifique		
croûte	Noire		
Texture	Doux, très taché avec des yeux ronds typiques		

### Dietary (DU)

Convient aux végétariens	Non
Convient aux végétaliens	non
Convient aux lacto végétariens	Oui
Convient aux ovo végétariens	Non
Sans lactose	Non
croûte	Non-comestible

Un végétarien, synonyme pour Lacto-ovo-végétarien, ne mange pas de produits originaires d'animaux tués. Il ne mange ni viande, ni poisson, ni produits à base de gélatine. Il mange, par contre, les aliments comme le lait, le fromage, les oeufs... mais pas de fromage fait avec de la présure animale.

Un lacto-végétarien consomme des produits laitiers, mais ne mange pas d'oeufs.

Un ovo-végétarien mange des oeufs mais ne consomme pas de produits laitiers.

Un végane ne mange aucune viande, dérivée d'animal ou aliment produit par un animal et n'utilise aucun produit qui en est dérivé (ex. Cuir, laine, fourrure...)

### Valeurs microbiologiques

	Min	Cible	Max	Unité
staphylococcus auréus			100	/g
Escherichia coli			100	/g
Listeria monocytogènes			0	/25g
Salmonella			0	/25g
Moisissures			1000	/g
Levures			10000000	/g

### Valeurs chimiques

	Min	Cible	Max	Unité
Matière grasse sur sec		50		%
Extrait sec		54		%
Humidité		46		%
pH		5.5		
AW-value		0.973		



### Conditions de conservation

	Min	Cible	Max	Unité
Température de conservation			7	°C

### Emballage: informations générales

		Cible	Unité	Commentaire
Technologique d'emballage	Atmosphère normale			

### Colli

	Cible	Unité
Par colis	3	EA
Longueur	590	Mm
Largeur	400	Mm
Hauteur	175	Mm
Poids net	6.9	Kg
Poids brut	8.7	Kg

### Palletisatie

	Cible	Unité
Poids net	828	Kg
Poids brut	1069	Kg
Longueur	120	Cm
Largeur	80	Cm
Hauteur	1900	Mm
Par couches	12	CA
Par palette	120	CA
Par palette	10	couhes