

Algemene Informatie

Productinformatie

		Norm	Eenheid
Commerciële verkoopsbenaming	GRUNLANDER		
Artikelnummer Dupontcheese	1974_000		
Intrastatcode	04069099		
Wettelijke verkoopsbenaming	Kaas op basis van gepasteuriseerde melk		
Land van oorsprong	Duitsland		
Product met AOC/AOP label	Nee		
Biologisch product	Nee		
Nettogewicht		2,7	kg

Ingrediënten

Ingrediënten

Ingrediënt	Hoeveelheid (%)	Origine ingrediënt	Opmerking
Gepasteuriseerde melk			
Zout	0,5-1		
Melkfermenten / zuursel			
Stremsel			
Kleurstof: caroteen (E160a)			

Algemene informatie

	Ja/Nee		Opmerking
GMO/GGO vrij	Nee		
Vrij van geïoniseerde ingrediënten	Nee		
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	
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	
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 10 mg/liter (uitgedrukt als SO₂).

Voedingswaarden

Portiegrootte

50g

Gemiddelde voedingswaarden

		/100g	per Portie	Eenheid	RI%*
Energie	kcal	357	178,5	kcal	8,9
Energie	kJ	1481	740,5	kJ	
Vet		29	14,5	g	20,7
Vet waarvan	Verzadigde vetten	18,9	9,45	g	47,3
Koolhydraten		0,1	0,05	g	0
Koolhydraten waarvan	Suiker	0,1	0,05	g	0
Eiwitten		24	12	g	24
Zout		0,83	0,42	g	7
Mineralen waarvan	Natrium	330	165	mg	7

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

Organoleptische informatie

Organoleptische informatie

		Norm	Eenheid
Type kaas	Halfharde kaas		
Kleur	Ivoor - geel		
Smaak	Mild - aromatisch		
Korst	Korst: coating		
Textuur	Snijbaar		

Voedingsinformatie

Dietary (DU)

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		10	100	/g
Escherichia coli		10	100	/g
Listeria monocytogenes		0		/25g
Salmonella		0		/25g

Chemische waarden

	Min	Norm	Max	Eenheid
Vet op droge stof		48		%
Droge Stof		58		%
Vocht		42		%

Bewaaromstandigheden

Bewaaromstandigheden

	Min	Norm	Max	Eenheid
Bewaartemperatuur			7	°C

Verpakking en logistieke informatie

Verpakking: algemeen

	Norm	Eenheid	Opmerking
Verpakkingstechniek			

Consumenteneenheid

		Norm	Eenheid
EAN CODE	2806714		
EAN Type	13VAR		
Nettogewicht		2,7	g

Colli

		Norm	Eenheid
EAN CODE	94003699106717		
EAN Type	GTIN		
Per colli		4	EA
Lengte		440	mm
Breedte		320	mm
Hoogte		130	mm
Nettogewicht		10,8	kg
Brutogewicht		12	kg

Palletisatie

		Norm	Eenheid
Brutogewicht		595,95	kg
Hoogte		1185	mm
Per laag		6	CA
Per pallet		48	CA
Per pallet		8	lagen