

Fromage / Kaas	Fromage 50% de MG/MS ortie/ail / Kaas 50+ brandnetel/knoflook		Age du fromage / Leefijd kaas	Jeune / Jong		
Date / Datum	12-1-2018	Version / versie	1	DOT nombre / nummer	178-L 1877-L	a

Based on: 50.3.67.0 v5

Caractéristiques de produit / Productkenmerken					
Forme / Vorm	Ronde, avec deux coins arrondis / Rond, met 2 ronde hoeken				
Goût / Smaak	Caractéristique / karakteristiek				
Consistance / Consistentie	Suffisamment robuste, sécable / Snijdbaar, voldoende stevig				
Couleur fromage/ Couleur du croûte/ Kleur zuivel	Ivoire au jaune / Ivoorkleurig tot geel		Couleur du croûte/ Kleur korst		jaune / geel
Dimensions / Afmetingen	Minimum / Minimum	Average / Gemiddeld	Maximum / Maximum		
Poids / Gewicht (kg)	4		5		
Diamètre / Diameter (cm)		25			
Hauteur / Hoogte (cm)		10			

Dénomination légale / Wettelijke benaming	Fromage 50% de MG/MS avec l'ortie, et la saveur d'ail / Kaas 50+ met brandnetel, en knoflooksmak				
Ingrédients / Ingrediënten					
Nom / Naam	% dans le produit / in product	Pays d'origine / Land van herkomst		Informations supplémentaires / Extra informatie	
Lait de vache / Koemelk	97,1	NL		pasteurisés / gepasteuriseerd	
Ortie / brandnetel	0,2	DE			
Sel / Zout	1,8	DE, FR, NL, PT, ES, BQ-BO, AU			
Ferments lactiques / Zuursel	0,7	NL			
Présure / Stremsel	0,1	NL		Microbienne / Microbieel	
Conservateur: Nitrate de sodium / Conserveermiddel: natriumnitrat	0,005	DE			
Arôme naturel / natuurlijke aroma	<0,05	NL			
Additifs du croûte / Additieven korst	Annatto (E160b) + 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			41,8	Conform NEN 3755
Poids sec / Droge stofgehalte	58,2			Calcul / berekend
MG dans le poids sec / Vet in droge stof	50,0		59,9	Conform ISO 3432:2008 (IDF 221:2008)
Sel dans le poids sec / Zout in droge stof	2,5		4,0	Conform NEN-EN-ISO 5943
Nitrate / Nitrat (mg / kg)			50	Conform ISO 14673-2
pH		5,2		Conform NEN 3775

Valeurs nutritionnelles / Voedingswaarden

Valeurs nutritionnelles moyennes par / Gemiddelde voedingswaarde per 100 g

Énergie / Energie	1577	kJ	Calcul / Berekening
	377	kcal	Calcul / Berekening
Matières grasses / Vet	32,1	g	Littérature / Literatuur
<i>dont / waarvan</i>			
- acides gras saturés / verzadigde vetzuren	21,6	g	Littérature / Literatuur
- acides gras mono-insaturés / enkelvoudig onverzadigde vetzuren	7	g	Littérature / Literatuur
- acides gras polyinsaturés / meervoudig onverzadigde vetzuren	1,2	g	Littérature / Literatuur
- acides gras trans / Transvet	0,9	g	Littérature / Literatuur
Cholestérol / Cholesterol	86,3	mg	Littérature / Literatuur
Glucides / Koolhydraten	0	g	Littérature / Literatuur
<i>dont / waarvan</i>			
- sucres / suikers	0	g	Littérature / Literatuur
- ajoutée sucres / toegevoegd suiker	0	g	Littérature / Literatuur
Fibres alimentaires / Vezels	0	g	Littérature / Literatuur
Protéines / Eiwitten	22,9	g	Littérature / Literatuur
Sel / Zout	1,8	g	Littérature / Literatuur
Sodium / Natrium	708	mg	Calcul / Berekening
Calcium / Calcium	713	mg	Littérature / Literatuur
Potassium / Kalium	81	mg	Littérature / Literatuur
Fer / IJzer	0,3	mg	Littérature / Literatuur
Vitamine A / Vitamine A	128	ug	Littérature / Literatuur
Thiamine (B1) / Thiamine (B1)	0,04	mg	Littérature / Literatuur
Riboflavine (B2) / Riboflavine (B2)	0,27	mg	Littérature / Literatuur
Niacine (B3) / Niacine (B3)	0,1	mg	Littérature / Literatuur
Vitamine C / Vitamine C	0	mg	Littérature / Literatuur
Vitamine D / Vitamine D	0,6	ug	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)		1000	ISO 21528-2; 2004
Staphylococcus aureus (cfu/g = kve/g)		100	NEN-EN-ISO 6888-2
Listeria monocyt. (cfu/25 g = kve/25 g)		absent	ISO 11290-1
Salmonella spp. (cfu/25 g = kve/25 g)		absent	ISO 6579
Levures / gisten (cfu/g = kve/g)		1000	ISO 7954
Moisissures / schimmels (cfu/g = kve/g)		1000	ISO 7954

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 de OGM alimentaire animale dans la chaîne / Diervoeder, gebruikt in de keten, GMO vrij conform EU regulation No. 1829/2003 and No. 1830/2003	Non / Nee	
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	Non / Nee	
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	