

Fromage / Kaas	Fromage 50% de MG/MS moutarde / Kaas 50+ met mosterd		Age du fromage / Leefijd kaas	Jeune / Jong	
Date / Datum	27-12-2017	Version / versie	1	DOT nombre / nummer	592-L a

Based on: 50.3.28.0 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 zuivel	Ivoire au jaune / Ivoorkleurig tot geel	Couleur du croûte/ Couleur 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 moutarde / Kaas 50+ met mosterd		
Ingrédients / Ingrediënten			
Nom / Naam	% dans le produit / in product	Pays d'origine / Land van herkomst	Informations supplémentaires / Extra informatie
Lait de vache / Koemelk	94,4	NL	pasteurisés / gepasteuriseerd
Purée de moutarde (graines de moutarde, sel, acide: E330, épaississant: E412 et E415), graines de moutarde / Mosterdpuree (mosterdzaad, zout, voedingszuur: E330, verdikkingsmiddel: E412 en E415), Mosterdzaad	3,0	NL, CA, GB-ENG, EU, CN	
Sel / Zout	1,8	DE, FR, NL, PT, ES	
Ferments lactiques / Zuursel	0,7	NL	
Présure / Stremsel	0,1	NL	Microbienne / Microbieel
Conservateur: Nitrate de sodium / Conserveermiddel: natriumnitrat	<0,05	DE	
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		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 / Nitraat (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
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	Oui / Ja
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	