

Fromage / Kaas	Mozzarella cubes / blokjes 6x6x6			Age du fromage / Leeftijd kaas	Jeune / Jong	
Date / Datum	17-5-2018	Version / versie	1	DOT nombre / nummer	2370-H	a

Based on:

Caractéristiques de produit / Productkenmerken			
Forme / Vorm	Cubes / Blokjes		
Goût / Smaak	Doux, pure / mild, puur		
Consistance / Consistentie	Elastique / elastisch		
Couleur fromage/ Couleur du croûte/ Kleur zuivel	Blanc / Wit	Couleur du croûte/ Kleur korst	N.A. / N.v.t.
Dimensions / Afmetingen	Minimum / Minimum	Average / Gemiddeld	Maximum / Maximum
Poids / Gewicht (kg)		1,0	

Dénomination légale / Wettelijke benaming	fromage Mozzarella 40+ cube 6x6x6 / Mozzarella kaasblokjes 6x6x6		
Ingrédients / Ingrediënten			
Nom / Naam	% dans le produit / in product	Pays d'origine / Land van herkomst	Informations supplémentaires / Extra informatie
Lait de vache / Koemelk	96,628	Belgique, Pays-Bas, France / België, Nederland, Frankrijk	Pasteurisé / Gepasteuriseerd
Amidon / Zetmeel	2,000	Danemark / Denemarken	Patate / Aardappel
Sel / Zout	1,372	Pays-Bas / Nederland	
Ferments lactiques / Zuursel	0,003	Pays-Bas, France, États-Unis d'Amérique / Nederland, Frankrijk, USA	
Présure / Stremsel	0,010	France / Frankrijk	Microbienne / Microbieel
Auxiliaires technologiques: chlorure de calcium / Technische hulpstof: calciumchloride	0,030		E509
Additifs du croûte / Additieven korst	N.A. / N.v.t.		
Croûte comestible? / Is de korst eetbaar?	N.A / N.v.t.		

Caractéristiques physiques et chimiques / Fysische en chemische kenmerken				
Paramètre / Parameter	Minimum / Minimum	Norme / Norm	Maximum / Maximum	Méthode / Methode
Humidité / Vochtgehalte	45,5	48,0	49,0	Calcul / berekend
Poids sec / Droge stofgehalte	51,0	52,0	54,5	Calcul / berekend
Graisses totale / Vet totaal		22,1		Calcul / berekend
MG dans le poids sec / Vet in droge stof	40,0	42,5	45,0	
Sel totale / Zout totaal	0,9	1,4	1,8	Calcul / berekend
Sel dans le poids sec / Zout in droge stof	1,8	2,7	3,3	Calcul / berekend

Valeurs nutritionnelles / Voedingswaarden			
Valeurs nutritionnelles moyennes par / Gemiddelde voedingswaarde per 100 g			
Énergie / Energie	1263	kJ	Calcul / Berekening
	302	kcal	Calcul / Berekening
Matières grasses / Vet	22,1	g	Analyse / Analyse
<i>dont / waarvan</i>			
- acides gras saturés / verzadigde vetzuren	14,7	g	Calcul / Berekening
- acides gras mono-insaturés / enkelvoudig onverzadigde vetzuren	7,1	g	Calcul / Berekening
- acides gras polyinsaturés / meervoudig onverzadigde vetzuren	0,7	g	Calcul / Berekening
Glucides / Koolhydraten	1,8	g	Calcul / Berekening
<i>dont / waarvan</i>			
- sucres / suikers	0,0	g	Littérature / Literatuur
- ajoutée sucres / toegevoegd suiker	0,0	g	Littérature / Literatuur
Fibres alimentaires / Vezels	0,0	g	Littérature / Literatuur
Protéines / Eiwitten	24,5	g	Analyse / Analyse
Sel / Zout	1,4	g	Analyse / Analyse

Conditionnement et DLUO / Bewaaradvies en houdbaarheid	
Conditionnement de stockage / Opslag condities	2 - 7 °C
DLUO à la fabrication / Houdbaarheid na productie	8 semaines / weken

Caractéristiques microbiologiques (Fin DLUO) / Microbiologische kenmerken (einde houdbaarheid)			
	Objectif / Doel	Maximum / Maximum	Méthode / Methode
Entrebactereaceae (cfu/g = kve/g)		1000	ISO 21528-2
E-coli (cfu/g = kve/g)		100	ISO 16654
Coag. pos. staphylococci (cfu/g = kve/g)		100	ISO 6888-1
Listeria monocyt. (cfu/25 g = kve/25 g)		Absent	AFNOR BRD 07/04-09/98
Salmonella spp. (cfu/25 g = kve/25 g)		Absent	ISO 6579
Levures / gisten (cfu/g = kve/g)		1000	ISO 6611
Moisissures / schimmels (cfu/g = kve/g)		1000	ISO 6611

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 / Sulfit > 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 chaînes regulation No. 1829/2003 and No. 1830/2003 / Diervoeder, gebruikt in de keten, 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	