

## Algemene Informatie

### Productinformatie

		Norm	Eenheid
Commerciële verkoopsbenaming	ST - MAARTEN LIGHT ORIGINAL		
Artikelnummer Dupontcheese	0080_000		
Intrastatcode	04069089		
Wettelijke verkoopsbenaming	Kaas op basis van gepasteuriseerde melk		
Land van oorsprong	België		
Product met AOC/AOP label	Nee		
Biologisch product	Nee		
Brutogewicht		2,51	kg
Nettogewicht		2,5	kg

## Ingrediënten

### Ingrediënten

Ingrediënt	Hoeveelheid (%)	Origine ingrediënt	Opmerking
Gepasteuriseerde melk	97,5	België	
Zout	1,5	Nederland	
Microbiologisch stremsel	<1	Europa	
Melkfermenten / zuursel	<0,1	Europa	
Kleurstof: annatto (E160b)	<0,1	Europa	
Conserveermiddel: lysozym van ei (E1105)	<0,1	Europa	

### Algemene informatie

	Ja/Nee		Opmerking
GMO/GGO vrij	Ja		
Vrij van geïoniseerde ingrediënten	Ja		
Contaminanten conform 1881/2006	Ja		(1)
Stremsel	Ja	Microbieel	
Oorsprong melk	Ja	Koe	

GMO/GGO = Genetisch gemodificeerde organismen

## Allergenen

### Allergenen

		Indien aanwezig, welk ingrediënt	Kan sporen bevatten door kruiscontaminatie	Opmerking
Glutenhoudende granen	Afwezig		Nee	
Schaaldieren	Afwezig		Nee	
Eieren	Aanwezig	Conserveermiddel: ei - lysozym	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 SO<sub>2</sub>).*

## Voedingswaarden

### Portiegrootte

30 g

### Gemiddelde voedingswaarden

		/100g	per Portie	Eenheid	RI%*
Energie	kcal	210	63	kcal	3
Energie	kJ	880	264	kJ	3
Vet		10	3	g	4
Vet waarvan	Verzadigde vetten	6,1	1,8	g	9
Vet waarvan	Mono-onverzadigde vetten	3,5	1,1	g	
Vet waarvan	Poly-onverzadigde vetten	0,4	0,1	g	
Koolhydraten		0	0	g	0
Koolhydraten waarvan	Suiker	0	0	g	0
Eiwitten		30	9	g	18
Zout		1,5	0,45	g	10
Mineralen waarvan	Natrium	600	180	mg	10
Voedingsvezels		0	0	g	
Mineralen waarvan	Calcium (Ca)	800	240	mg	
Mineralen waarvan	Fosfor	550	165	mg	
Vitamines waarvan	A	300	90	µg	
Vitamines waarvan	D	0,9	0,27	µg	
Vitamines waarvan	B2	0,35	0,11	mg	

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

## Organoleptische informatie

### Organoleptische informatie

		Norm	Eenheid
Type kaas	Harde kaas		
Kleur	Licht gekleurd		
Geur	Neutrale geur		
Smaak	Neutrale smaak		
Korst	Korst: coating Gele korst		
Textuur	Harde kaas		

## 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	Ja	20+
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.*

## Kwaliteit

### Metaaldetectie

			Norm	Eenheid
Metaaldetectie		Ja		
Type testkogels	Ferro		4,5	mm
Type testkogels	Non ferro		5	mm
Type testkogels	Stainless steel		5	mm

### Microbiologische waarden

	Min	Norm	Max	Eenheid
Staphylococcus aureus		100	1000	/g
Escherichia coli		100	1000	/g
Listeria monocytogenes		0		/25g
Salmonella		0		/25g
Enterobacteriaceae		10000		/g
Schimmels		1000		/g
Gisten		1000		/g

### Chemische waarden

	Min	Norm	Max	Eenheid
Vet op droge stof		20		%
Droge Stof		47		%
Vocht		53		%
PH		5,5		
AW-waarde		0,96		

## Bewaaromstandigheden

### Bewaaromstandigheden

	Min	Norm	Max	Eenheid
Bewaartemperatuur	2		7	°C

## Verpakking en logistieke informatie

### Verpakking: algemeen

		Norm	Eenheid	Opmerking
Verpakkingstechniek	Vacuüm			

### Etikettering

Lot	Vermeld	Ja	
Lot	Manier van aanbrengen	Etiket	If other, please further specify here
Houdbaarheid	Vermeld	Ja	
Houdbaarheid	Indicatie	Ten minste houdbaar tot einde	If other, please further specify here
Houdbaarheid	Structuur	DD-MM-YYYY	
Houdbaarheid	Manier van aanbrengen	Etiket	If other, please further specify here

### Consumenteneenheid

		Norm	Eenheid
EAN CODE	5413721701913		
EAN Type	EAN13		
Lengte		250	mm
Breedte		180	mm
Hoogte		110	mm
Nettogewicht		2,5	kg
Brutogewicht		2,51	kg

### Colli

		Norm	Eenheid
EAN CODE	95413721701770		
EAN Type	EAN14		
Per colli		1	EA
Lengte		250	mm
Breedte		180	mm
Hoogte		110	mm
Nettogewicht		2,5	kg
Brutogewicht		2,7	kg

### Palletisatie

		Norm	Eenheid
Hoogte		810	mm
Per laag		18	CA
Per pallet		108	CA
Per pallet		6	lagen
Per pallet		108	EA