

Algemene Informatie

Productinformatie

		Norm	Eenheid
Commerciële verkoopsbenaming	WESTMALLE TRAPPISTENKAAS		
Artikelnummer Dupontcheese	8502_000		
Intrastatcode	04069089		
Wettelijke verkoopsbenaming	Kaas op basis van gepasteuriseerde melk		
Artikelomschrijving	Half harde trappistenkaas		
Land van oorsprong	België		
Product met AOC/AOP label	Nee		
Biologisch product	Nee		
Type gewicht	Variabel (zonder e)		
Nettogewicht		2,8	kg

Ingrediënten

Ingrediënten

Ingrediënt	Hoeveelheid (%)	Origine ingrediënt	Opmerking
Gepasteuriseerde melk	>98,5	België	
Zout	1	België	
Stremsel	0,025	Nederland	
Conserveermiddel: lysozym van ei (E1105)	0,015	Italië	
Melkfermenten / zuursel	0,002	Duitsland	
Zuurteregelaar: calciumchloride (E509)	0,075	Nederland	

Algemene informatie

	Ja/Nee		Opmerking
GMO/GGO vrij	Ja		
Vrij van geïoniseerde ingrediënten	Ja		
Contaminanten conform 1881/2006	Ja		(1)
Stremsel	Ja	Dierlijk	
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	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 SO₂).

Voedingswaarden

Portiegrootte

30g

Gemiddelde voedingswaarden

		/100g	per Portie	Eenheid	RI%*
Energie	kcal	387	116	kcal	6
Energie	kJ	1604	481	kJ	6
Vet		33	110	g	14
Vet waarvan	Verzadigde vetten	19,8	6	g	30
Vet waarvan	Mono-onverzadigde vetten	11,5	3	g	10
Vet waarvan	Poly-onverzadigde vetten	1,7	0,5	g	3
Vet waarvan	Cholesterol	90	27	mg	
Koolhydraten		0,5	0,15	g	0,06
Koolhydraten waarvan	Suiker	0,5	0,15	g	0,06
Koolhydraten waarvan	Polyols	0	0	g	
Koolhydraten waarvan	Zetmeel	0	0	g	
Eiwitten		22	6,6	g	13
Zout		1	0,3	g	5
Mineralen waarvan	Natrium	395	119	mg	5
Voedingsvezels		0	0	g	0
Mineralen waarvan	Calcium (Ca)	800	240	mg	30
Mineralen waarvan	Fosfor	400	120	mg	17
Mineralen waarvan	Kalium (K)	90	27	mg	
Vitamines waarvan	A	325	98	µg	12
Vitamines waarvan	D	0,9	0,27	µg	5
Vitamines waarvan	B2	0,35	0,11	mg	8
Vitamines waarvan	B12	2	0,6	µg	24

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

Organoleptische informatie

Organoleptische informatie

		Norm	Eenheid
Type kaas	Abdijkaas		
Kleur	Natuurlijke kleur van melk		
Geur	Aangename kaasgeur met zache aroma's		
Smaak	Volle aangename kaassmaak		
Korst	Korst: coating Rode coating		
Textuur	Smeuig		
Leeftijd	6 - 8		we(e)k (en)

Voedingsinformatie

Dietary (DU)

Geschikt voor vegetariërs	Nee	
Geschikt voor veganisten	Nee	
Geschikt voor lacto-vegetariërs	Nee	
Geschikt voor ovo-vegetariër	Nee	
Kosher	Nee	
Halal	Nee	
Lactosevrij	Nee	
Light kaas	Nee	
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		Nee	

Microbiologische waarden

	Min	Norm	Max	Eenheid
Staphylococcus aureus		100	1000	/g
Escherichia coli		100	1000	/g
Listeria monocytogenes		0		/25g
Salmonella		0		/25g
Coliformen		<10	100	/g
Enterobacteriaceae		0	10000	/g
Schimmels		0	1000	/g
Gisten		0	1000	/g

Chemische waarden

	Min	Norm	Max	Eenheid
Vet op droge stof	52	55	58	%
Droge Stof	57	60	63	%
Vocht	37	40	43	%
PH	5,1	5,3	5,5	
AW-waarde		0,94		

Bewaaromstandigheden

Bewaaromstandigheden

		Min	Norm	Max	Eenheid
Bewaartemperatuur		0	4	7	°C
Bewaaromstandigheden na opening		0	4	7	°C
Diepvriezen	Niet toegelaten				

Verpakking en logistieke informatie

Verpakking: algemeen

		Norm	Eenheid	Opmerking
Verpakkingstechniek	Gewone atmosfeer			

Etikettering

Lot	Vermeld	Ja	
Lot	Manier van aanbrengen	Inkjet	If other, please further specify here
Houdbaarheid	Vermeld	Ja	
Houdbaarheid	Indicatie	Tenminste houdbaar tot	If other, please further specify here
Houdbaarheid	Structuur	DD-MM-YYYY	
Houdbaarheid	Manier van aanbrengen	Inkjet	If other, please further specify here

Consumenteneenheid

		Norm	Eenheid
EAN CODE	2851261026685		
EAN Type	EAN128		
Lengte		250	mm
Breedte		120	mm
Hoogte		100	mm
Nettogewicht		2,8	kg
Packaging		14	g

Colli

		Norm	Eenheid
Per colli		8	EA

Palletisatie

		Norm	Eenheid
Pallet type	Euro		

Dit document is met de grootst mogelijke zorg samengesteld en elektronisch gevalideerd door de kwaliteitsdienst. Dit document mag noch gekopieerd noch ter inzage gegeven worden aan derde partijen zonder onze schriftelijke toestemming.