



Algemene Informatie

		Norm	Eenheid
Commerciële verkoopsbenaming	LANDANA Chèvre Brandnetel/Knoflook		
Artikelnummer Dupontcheese	3042_000		
Intrastatcode			
Wettelijke verkoopsbenaming	Kaas op basis van gepasteuriseerde melk		
Land van oorsprong	Nederland		
Product met AOC/AOP label	Nee		
Biologisch product	Nee		
Type gewicht	Variabel (zonder e)		
Nettogewicht		4	kg

Ingrediënten

Ingrediëntendeclaratie

Gepasteuriseerde geitenmelk, zout, kruidenmengeling 0.5% (brandnetel 40%, bieslook, selderij, knoflook, peterselie, ui), zuursel, stremsel

Algemene informatie

	Ja/Nee		Opmerking
GMO/GGO vrij	Ja		
Vrij van geïoniseerde ingrediënten			
Stremsel	Ja	Plantaardig	
Oorsprong melk	Ja	Geit	

GMO/GGO = Genetisch gemodificeerde organismen

Specificatienummer : 400304200000 [1]

Datum versie : 14/10/2013

Allergenen

		Indien aanwezig, welk ingrediënt	Kan sporen bevatten door kruiscontaminatie	Opmerking
Glutenhoudende granen	Afwezig		Nee	
Schaaldieren	Afwezig		Nee	
Eieren	Afwezig		Nee	
Vis	Afwezig		Nee	
Pinda	Afwezig		Nee	
Soja	Afwezig		Nee	
Melk inclusief lactose	Aanwezig	Melk	Ja	
Schaalvruchten (noten)	Afwezig		Nee	
Selderij	Aanwezig	Selderij	Ja	
Mosterd	Afwezig		Nee	
Sesamzaad	Afwezig		Nee	
Lupine	Afwezig		Nee	
Weekdieren	Afwezig		Nee	
Zwavedioxide 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

Zwavedioxide 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

50 g

		/100g	per Portie	Eenheid	GDA%*
Energie	kcal	380	190	kcal	9,5
Energie	kJ	1570	785	kJ	9,5
Vet		32	16	g	22,8
Vet waarvan	Verzadigde vetten	21,3	10,6	g	53
Koolhydraten		0	0	g	0
Koolhydraten waarvan	Suiker	0	0	g	0
Eiwitten		27	13,5	g	27
Zout		2	1	g	16,7
Mineralen waarvan	Natrium	791	395	mg	16,7

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

Organoleptische informatie

		Norm	Eenheid
Type kaas	Harde kaas		
Kleur	Gelijkmatig ivoorkeurig		
Geur	Aangenaam kruidig		
Smaak	Aangenaam kruidig		
Korst	Korst: coating		

Specificatienummer : 400304200000 [1]

Datum versie : 14/10/2013

Voedingsinformatie

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

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

Microbiologische waarden

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

Chemische waarden

	Min	Norm	Max	Eenheid
Vet op droge stof		50		%
Droge Stof		57		%
Vocht		43		%

Bewaarmstandigheden

	Min	Norm	Max	Eenheid
Bewaartemperatuur	7		10	°C

Specificatienummer : 400304200000 [1]

Datum versie : 14/10/2013

Verpakking en logistieke informatie

Verpakking: algemeen

		Norm	Eenheid	Opmerking
Verpakkingstechniek	Gewone atmosfeer			

Consumenteneenheid

		Norm	Eenheid
EAN CODE	8715009243908		
Hoogte		10	cm
Diameter (indien rond)		25	cm
Nettogewicht		4	kg

Colli

		Norm	Eenheid
Lengte		275	mm
Breedte		255	mm
Hoogte		105	mm

Palletisatie

		Norm	Eenheid
Hoogte		120	cm
Per laag		12	CA
Per pallet		10	lagen

Nota

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.