

Specificatienummer : 400007000000 [1]

Datum versie : 07/08/2014



Algemene Informatie

		Norm	Eenheid
Commerciële verkoopsbenaming	GORGONZOLA CIRESA		
Artikelnummer Dupontcheese	70_000		
Intrastatcode	04064050		
Wettelijke verkoopsbenaming	Kaas op basis van gepasteuriseerde melk		
Land van oorsprong	Italië		
Product met AOC/AOP label	Ja DOP		
Biologisch product	Nee		
Nettogewicht		6	kg

Ingrediënten

Ingrediënten

Ingrediënt	Hoeveelheid (%)	Origine ingrediënt	Opmerking
Gepasteuriseerde melk			
Zout	1,9		
Stremsel			
Melkfermenten / zuursel			
Penicillium Candidum			

Algemene informatie

	Ja/Nee		Opmerking
GMO/GGO vrij	Ja		
Vrij van geïoniseerde ingrediënten	Ja		
Stremsel	Ja	Dierlijk	
Oorsprong melk	Ja	Koe	

GMO/GGO = Genetisch gemodificeerde organismen

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	Nee	
Schaalvruchten (noten)	Afwezig		Nee	
Selderij	Afwezig		Nee	
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

30g

		/100g	per Portie	Eenheid	RI%*
Energie	kcal	330	99	kcal	4,9
Energie	kJ	1375	412,5	kJ	4,9
Vet		26	7,8	g	11,1
Vet waarvan	Verzadigde vetten	15,6	4,7	g	23,5
Koolhydraten		0	0	g	0
Koolhydraten waarvan	Suiker	0	0	g	0
Eiwitten		19	5,7	g	11,4
Zout		1,9	0,57	g	9,5
Mineralen waarvan	Natrium	765	229	mg	

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

Specificatienummer : 400007000000 [1]

Datum versie : 07/08/2014

Organoleptische informatie

		Norm	Eenheid
Type kaas	Blauwgeaderde kaas		
Kleur	Stro-kleurig, ontwikkeling van schimmels met groen-blauwe aders als karakteristiek		
Smaak	Karakteristiek, zachte en lichte smaak		
Korst	Natuurlijke korst		
Textuur	Romig		
Leeftijd	minimum	50	dag(en)

Voedingsinformatie

Geschikt voor vegetariërs	Nee	
Geschikt voor veganisten	Nee	
Geschikt voor lacto-vegetariërs	Nee	
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	1000	/g
Escherichia coli		100	1000	/g
Listeria monocytogenes		0		/25g
Salmonella		0		/25g

Chemische waarden

	Min	Norm	Max	Eenheid
Vet op droge stof		48		%
Droge Stof		45		%
Vocht		55		%

Bewaarmstandigheden

	Min	Norm	Max	Eenheid
Bewaartemperatuur	2		6	°C

Specificatienummer : 400007000000 [1]

Datum versie : 07/08/2014

Verpakking en logistieke informatie

Verpakking: algemeen

	Norm	Eenheid	Opmerking
Verpakkingstechniek			

Consumenteneenheid

		Norm	Eenheid
EAN CODE	2040210		
EAN Type	13VAR		
Nettogewicht		6	kg

Colli

		Norm	Eenheid
Per colli		1	EA
Lengte		325	mm
Breedte		345	mm
Hoogte		95	mm

Palletisatie

		Norm	Eenheid
Lengte		80	cm
Breedte		120	cm
Per laag		6	CA
Per pallet		11	lagen
Per pallet		66	CA

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.