

## Algemene Informatie

### Productinformatie

		Norm	Eenheid
Commerciële verkoopsbenaming	OUDENDIJK AOC OUD 17KG		
Artikelnummer Dupontcheese	1770_000		
Intrastatcode	4069078		
Wettelijke verkoopsbenaming	Kaas op basis van gepasteuriseerde melk		
Land van oorsprong	Nederland		
Product met AOC/AOP label	Ja BOB = Beschermd Oorsprongsbenaming		
Protected Geographical Indication			
Biologisch product	Nee		
Type gewicht	Variabel (zonder e)		
Nettogewicht		17	kg

## Ingrediënten

### Ingrediënten

Ingrediënt	Hoeveelheid (%)	Origine ingrediënt	Opmerking
Gepasteuriseerde melk		Nederland	weidemelk
Zout	2	Europa	
Stremsel		Europa	
Melkfermenten / zuursel		Europa	
Kleurstof: E160b(ii)		Europa	
Conserveermiddel: natriumnitraat (E251)		Europa	

### 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	
Oorsprong melk	Ja	Weidemelk	

GMO/GGO = Genetisch gemodificeerde organismen

(1) Contaminanten (zware metalen, residuen, pesticiden) conform 1881/2006

## Allergenen

### 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 en producten op basis van melk	Aanwezig	melk	Nee	
Schaalvruchten (noten)	Afwezig		Nee	almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecan nuts, brazil nuts
Selderij	Afwezig		Nee	
Mosterd	Afwezig		Nee	
Sesamzaad	Afwezig		Nee	
Lupine	Afwezig		Nee	
Weekdieren	Afwezig		Nee	
Zwaveloxide en sulfieten (E220 tot E227)	Afwezig		Nee	at concentration of more than 10mg/kg or 10mg/l expressed as So2

*Glutenhoudende granen: tarwe, rogge, gerst, haver, spelt en kamut.*

*Schaalvruchten: amandel, hazelnoot, walnoot, cashewnoot, pecannoot, paranoot, pistachenoot en macademianoot*

*Zwaveloxide 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

50 g

### Gemiddelde voedingswaarden

		/100g	per Portie	Eenheid	RI%*
Energie	kcal	404	202	kcal	10
Energie	kJ	1675	837,5	kJ	10
Vet		33,2	16,6	g	24
Vet waarvan	Verzadigde vetten	23,9	11,95	g	60
Vet waarvan	Mono-onverzadigde vetten	8,3		g	
Vet waarvan	Poly-onverzadigde vetten	1		g	
Vet waarvan	Transvetzuren	0,6		g	
Vet waarvan	Cholesterol	90		mg	
Koolhydraten		0	0	g	0
Koolhydraten waarvan	Suiker	0	0	g	0
Eiwitten		26,2	13,1	g	26
Zout		2	1	g	17
Mineralen waarvan	Natrium	803	401,5	mg	17
Voedingsvezels		0		g	
Mineralen waarvan	Calcium (Ca)	806	403	mg	
Mineralen waarvan	Kalium (K)	131	65,5	mg	
Vitamines waarvan	D	0,3	0,15	µg	

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

## Organoleptische informatie

### Organoleptische informatie

		Norm	Eenheid
Type kaas	Gouda		
Kleur	Donker geel		
Geur	Extra rijk en pittig		
Smaak	Extra rijk en pittig		
Korst	Korst: coating Geel		
Textuur	Brokkelig		
Leeftijd	42 - 46		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	
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

### Houdbaarheid leverancier

	Norm	Eenheid
Houdbaarheid bij productie		dag(en)
Houdbaarheid bij levering		dag(en)

### Microbiologische waarden

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

### Chemische waarden

	Min	Norm	Max	Eenheid
Vet op droge stof		51,3		%
Droge Stof		47,2		%
Vocht		52,8		%

## Bewaaromstandigheden

### Bewaaromstandigheden

	Min	Norm	Max	Eenheid
Bewaartemperatuur			14	°C

## Verpakking en logistieke informatie

### Verpakking: algemeen

	Norm	Eenheid	Opmerking
Verpakkingstechniek	Gewone atmosfeer		

### Consumenteneenheid

		Norm	Eenheid
EAN CODE	95410834177003		
EAN Type	EAN14		
Hoogte		13,8	cm
Diameter (indien rond)		40	cm
Nettogewicht		15,5	kg

*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.*