

Specificatienummer : 40011380000 [3]

Datum versie : 10/08/2015

Algemene Informatie

		Norm	Eenheid
Commerciële verkoopsbenaming	MOZZARELLA DI BUFALA		
Artikelnummer Dupontcheese	1138_000		
Intrastatcode	04061030		
Wettelijke verkoopsbenaming	Kaas op basis van gepasteuriseerde melk		
Land van oorsprong	Italië		
Product met AOC/AOP label	Ja DOP		
Biologisch product	Nee		
Type gewicht	Vast (met e)		
Brutogewicht		250	g
Nettogewicht		150	g

Ingrediënten

Ingrediënten

Ingrediënt	Hoeveelheid (%)	Origine ingrediënt	Opmerking
Gepasteuriseerde melk		Italië	
Melkfermenten / zuursel			
Stremsel			
Zout	0,7		

Algemene informatie

	Ja/Nee		Opmerking
GMO/GGO vrij	Ja		
Vrij van geïoniseerde ingrediënten	Ja		
Stremsel	Ja	Microbieel	
Oorsprong melk	Ja	Buffel	

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 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

50 g

		/100g	per Portie	Eenheid	RI%*
Energie	kcal	270	135	kcal	6,8
Energie	kJ	1130	565	kJ	6,8
Vet		22	11	g	15,7
Vet waarvan	Verzadigde vetten	15,34	7,7	g	38,5
Vet waarvan	Mono-onverzadigde vetten	6,16	3,1	g	
Vet waarvan	Poly-onverzadigde vetten	0,5	0,25	g	
Vet waarvan	Cholesterol	0,14	0,07	mg	
Koolhydraten		1	0,5	g	0,2
Koolhydraten waarvan	Suiker	1	0,5	g	0,6
Eiwitten		17	8,5	g	17
Zout		0,7	0,35	g	5,8
Mineralen waarvan	Natrium	280	140	mg	
Mineralen waarvan	Calcium (Ca)	250	125	mg	
Mineralen waarvan	Fosfor	200	125	mg	

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

Organoleptische informatie

Typiciteit product

Vezelachtige structuur

		Norm	Eenheid
Type kaas	Verse kaas		
Kleur	Wit, porselein		
Geur	Typisch aroma		
Smaak	Typisch en delicaat		
Korst	Dun		
Textuur	Elastisch, smeltend		

Voedingsinformatie

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	Geen korst	

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		<10	100	/g
Escherichia coli		<10	100	/g
Listeria monocytogenes		0		/25g
Salmonella		0		/25g

Chemische waarden

	Min	Norm	Max	Eenheid
Vet op droge stof	54	56	58	%
Droge Stof	38	40	42	%
Vocht	62	60	58	%
PH	4,58	5,08	5,58	

Specificatienummer : 40011380000 [3]

Datum versie : 10/08/2015

Bewaarmstandigheden

	Min	Norm	Max	Eenheid
Bewaartemperatuur	4		8	°C

Verpakking en logistieke informatie

Verpakking: algemeen

	Norm	Eenheid	Opmerking
Verpakkingstechniek	Gewone atmosfeer		

Consumenteneenheid

	Norm	Eenheid
EAN CODE	8007968001508	
EAN Type	EAN13	
Nettogewicht	150	g

Colli

	Norm	Eenheid
EAN CODE	18007968001505	
EAN Type	GTIN	
Per colli	10	EA
Lengte	38	cm
Breedte	18	cm
Hoogte	13	cm
Nettogewicht	1,5	kg
Brutogewicht	2,5	kg

Palletisatie

	Norm	Eenheid
Nettogewicht	225	kg
Brutogewicht	375	kg
Per laag	12	CA
Per pallet	11	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.