

RASPADURA DI PONTE VECCHIO 1kg

LEVERANCIER / FOURNISSEUR

Naam/ Nom	Kaasimport Jan Dupont nv	Tel/Tèl:	+32 50 31 28 26
Adres/ Adresse	Lieven Bauwensstraat 9, 8200 Brugge	Fax :	+32 50 31 68 68
Land/Pays	België/Belgique	E-mail :	info@dupontcheese.be
Website	www.dupontcheese.be	EG-keurmerk/ Marque C.E. de salubrité	CO 378 A

PRODUCT/ PRODUIT

Omschrijving/ Description	<p>Raspadura Di Ponte Vecchio Formaggio duro Italiano stagionato con latte di vacca Harde pittige Italiaanse kaas op basis van koemelk.</p> <p>VERPAKT ONDER BESCHERMENDE ATMOSFEER - CONDITIONNE SOUS ATMOSPHERE PROTECTRICE</p> <p>KOEL BEWAREN - CONSERVER AU FRAIS max. 7°C</p>		
Inhoud/ Contenu (Gewicht/poids)	1kg		
EAN code/code EAN	5410834062016		
Artikelnummer /Code Article DUPONT	6201		
Collisage	Inhoud (stuks) /Contenu (pièces)	3 x 1kg	
	Afmeting (in mm)/ Dimension (en mm)	L340 x B270 x H175	
Minimale tht bij levering / Tht minimum à livraison	25 dagen/jours		
	Houdbaarheid beperkt na openen Conservation limitée après ouverture		

INGREDIËNTEN

INGREDIENTS

Rauwe koemelk , zout, stremsel, conserveermiddel: ei-lysozym (E1105)	Lait cru de vache, sel, présure, conservateur: lysozyme d' oeuf (E1105)
---	---

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAPPEN/ CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Smaak/Goût	Intens maar delicaat /Intense mais délicat
Kleur/Couleur	Kleur van het zuivel: wit of strogeel / Couleur de la pâte: blanche ou jaune paille
Geur/Odeur	Intens maar delicaat / Intense mais délicat
Textuur / type zuivel - Texture/pâte	Harde kaas en fijnkorrelig / Fromage à pâte dure, finement graneuleuse.
Korst/Croûte	Geen korst / Pas de croûte

Zijn er geïoniseerde ingrediënten aanwezig? Présence d'ingrédients ionisés?	NEE Non	
Bevat het product GMO's? Présence d'ingrédients issus d'OGM?	NEE Non	
Het product is vrij van vreemde bestanddelen? Absence des corps étrangers dans le produit?	JA Oui	
Metaaldetectie aanwezig voor dit product? Présence d'un détecteur de métaux pour le produit?	JA Oui	

NUTRITIONELE SAMENSTELLING PER 100 G/ COMPOSITION NUTRITIONNELLE PAR 100 G			
Nutritieve waarde/ Valeurs nutritive	1755KJ	Nutritieve waarde/Valeur nutritive	418Kcal
Eiwitten/ Protéines	28g	Vetten/ Matière grasses	34g
Koolhydraten/ Glucides	0g	waarvan verzadigde vetzuren/ dont acides gras saturés	20.4g
waarvan suikers, dont sucres	0g	waarvan mono onverzadigde vetzuren/ dont acides gras monosaturés	
waarvan polyolen, dont polyols		waarvan poly onverzadigde vetzuren/ dont acides gras polysaturés	
waarvan zetmeel, dont amidon		cholesterol	
Natrium/ Sodium	960 mg	Voedingsvezels/ Fibres alimentaires	0g
Zout/Sel	2.4g		
Vet op droge stof/ Matière grasse sur sec (%): min. 42 %			

MICROBIOLOGISCHE SPECIFICATIES/ SPECIFICATIONS MICROBIOLOGIQUES			
	Standaard/Standard	Tolerantie/Tolérance	Methode/Méthode
Salmonella	Afwezig/absent/25g		
Listeria monocytogenes	Afwezig/absent/25g		
Staphylococcus aureus	1000 cfu/g	10000 ufc/g	
Escherichia coli	1000 cfu /g	10000 ufc/g	

AANWEZIGHEID VAN BESTANDDELEN I.V.M. DIEET/ALLERGIE PRESENCE DE SUBSTANCES LIÈES AUX ALLERGIES OU A UN REGIME PARTICULIER
JA/OUI
INDIEN JA, WELKE ALLERGENEN? Koemelkeiwit, lactose, ei SI OU, QUEL? Lait inclus lactose, œufs

Document opgesteld op/ Document rédigé le: **29/01/2015**
Door/par : Priem Gwendolyn



Handtekening/signature