

Informations Générales**Informations Produit**

		Norme	Unité
Dénomination commerciale de vente	POT KUBUS BRUGGE BELEGEN 150G		
Numéro article Dupontcheese	8726_000		
Code Intrastat	04069089		
Dénomination légale de vente	Fromage à base de lait pasteurisé		
Pays d'origine	Belgique		
Produit avec label AOC/AOP	Non		
Indication Géographique Protégée	Non		
Produit biologique	Non		
Type de poids	Fixe (avec e)		
Poids net		0,15	kg

Ingrédients**Ingrédients**

Ingrédient	Quantité (%)	Origine	Remarque
Lait pasteurisé	98,1	Belgique	
Sel	1,9	Belgique	
Présure	<0,01	France	
Ferments	<0,01	France	Danemark
Colorant : E160b(ii)	<0,01	Pays-Bas	
Conservateur : nitrate de sodium (E251)	<0,01	Allemagne	

Informations générales

	Oui/Non		Remarque
Sans OGM/GGO	Oui		
Exempt d'ingrédients ionisés	Oui		
Contaminants conformes 1881/2006	Oui		(1)
Présure	Oui	Animale	
Origine du lait	Oui	Vache	

OGM/GGO = Organismes génétiquement modifiés

(1) Contaminants (métaux lourds, résidus, pesticides) conformes au règlement 1881/2006

Allergènes

Allergènes

		Si présent, quel ingrédient	Peut contenir des traces par contamination croisée	Remarque
Céréales contenant du gluten	Absent		Non	
Crustacés	Absent		Non	
Œufs	Absent		Non	
Poisson	Absent		Non	
Arachides	Absent		Non	
Soja	Absent		Non	
Lait et produits à base de lait	Présent	Lait	Non	
Fruits à coque (noix)	Absent		Non	
Céleri	Absent		Non	
Moutarde	Absent		Non	
Graines de sésame	Absent		Non	
Lupin	Absent		Non	
Mollusques	Absent		Non	
Dioxyde de soufre et sulfites (E220 à E227)	Absent		Non	

Céréales contenant du gluten : blé, seigle, orge, avoine, épeautre et kamut.

Fruits à coque : amande, noisette, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistache et noix de macadamia

Le dioxyde de soufre et les sulfites (E220 à E227) ne doivent être cochés comme présents que lorsque la concentration est supérieure à 10mg/kg ou plus de 10 mg/litre (exprimé en SO₂).

Valeurs Nutritionnelles

Taille de la portion

30 g

Valeurs nutritionnelles moyennes

		/100g	par Portion	Unité	VNR%*
Énergie	kcal	379	114	kcal	6
Énergie	kJ	1572	472	kJ	6
Matières grasses		31	9,3	g	13
dont Acides gras saturés		18,8	5,6	g	28
Glucides		0	0	g	0
dont Sucres		0	0	g	0
Protéines		25	7,5	g	15
Sel		1,9	0,57	g	10
Minéraux dont Sodium		760	230	mg	10

* Valeur nutritionnelle de référence d'un adulte moyen (8400kJ/2000kcal)

Informations Organoleptiques

Informations organoleptiques

		Norme	Unité
Type de fromage	Fromage à pâte dure		
Couleur	Légèrement coloré		
Odeur	Odeur typique de fromage affiné		
Goût	Goût typique de fromage affiné		
Croûte	Croûte : coating		
Texture	Onctueux avec des trous ronds typiques		

Informations Alimentaires

Régime alimentaire (DU)

Convient aux végétariens	Non	
Convient aux végétaliens	Non	
Convient aux lacto-végétariens	Non	
Convient aux ovo-végétariens	Non	
Sans lactose	Non	
Fromage light	Non	
Croûte	Pas de croûte	

Un végétarien, synonyme de lacto-ovo-végétarien, ne consomme pas de produits provenant d'animaux tués. Il ne mange pas de viande, de poisson ni de produits à base de gélatine. Un végétarien consomme des produits d'origine animale tels que le lait, le fromage, les œufs, ... Pour ces produits, aucun animal ne doit être tué.

Un lacto-végétarien consomme des produits laitiers mais pas d'œufs.

Un ovo-végétarien consomme des œufs mais pas de produits laitiers.

Un végétalien ne consomme ni n'utilise de produits d'origine animale.

Qualité

Durée de conservation fournisseur

		Norme	Unité
Durée de conservation à la production			jour(s)
Durée de conservation à la livraison		60	jour(s)

Valeurs microbiologiques

	Min	Norme	Max	Unité
Staphylococcus aureus		100	1000	/g
Escherichia coli		100	1000	/g
Listeria monocytogenes		0	0	/25g
Salmonella		0	0	/25g
Entérobactéries		100	1000	/g
Moisissures			1000	/g
Levures			1000000	/g

Valeurs chimiques

	Min	Norme	Max	Unité
Matière grasse sur matière sèche	50			%
Matière sèche		60		%

Numéro de spécification : 400872600000 [2]

DUPONT

Date version : 16/02/21

cheese

Humidité		40		%
PH		5,5		
Valeur AW		0,937		

Conditions de Conservation

Conditions de conservation

	Min	Norme	Max	Unité
Température de conservation	2		7	°C

Informations d'Emballage et Logistiques

Emballage : général

		Norme	Unité	Remarque
Technique d'emballage	Atmosphère ordinaire			

Unité consommateur

		Norme	Unité
CODE EAN	5413721113068		
Type EAN	EAN13		
Poids net		0,15	kg

Colis

		Norme	Unité
CODE EAN	15413721113065		
Type EAN	EAN14		
Par colis		6	EA
Longueur		390	mm
Largeur		235	mm
Hauteur		85	mm
Poids net		0,9	kg

Palettisation

		Norme	Unité
Type de palette	EURO		
Longueur		1200	mm
Largeur		800	mm
Hauteur		680	mm
Par couche		10	CA
Par palette		80	CA
Par palette		8	couches

Numéro de spécification : 400872600000 [2]

Date version : 16/02/21

DUPONT

cheese

Par palette		480	EA
-------------	--	-----	----

Numéro de spécification : 400872600000 [2]

Date version : 16/02/21

DUPONT

cheese

Ce document a été établi avec le plus grand soin et validé électroniquement par le service qualité. Ce document ne peut être ni copié ni communiqué à des tiers sans notre autorisation écrite.