

## Informations Générales

### Informations Produit

		Norme	Unité
Dénomination commerciale de vente	POT KUBUS BRUGGE OUD 150G VG		
Numéro article Dupontcheese	8826_000		
Code Intrastat	4069089		
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		150	g

## Ingrédients

### Ingrédients

Ingrédient	Quantité (%)	Origine	Remarque
Lait pasteurisé	97,9	Belgique	
Sel	2,1	Belgique	
Présure	<0,1	France	
Ferments	<0,1	France	Danemark
Colorant : E160b(ii)	<0,1	Pays-Bas	
Conservateur : nitrate de sodium (E251)	<0,1	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	amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil
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	à une concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/l exprimé en SO <sub>2</sub>

*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 SO<sub>2</sub>).*

## Valeurs Nutritionnelles

### Taille de la portion

30 g

### Valeurs nutritionnelles moyennes

		/100g	par Portion	Unité	VNR%*
Énergie	kcal	397	119	kcal	6
Énergie	kJ	1645	493	kJ	6
Matières grasses		32,5	9,8	g	14
dont Acides gras saturés		19,7	5,9	g	30
dont Acides gras mono-insaturés		11,5	3,4	g	
dont Acides gras poly-insaturés		1,3	0,4	g	
Glucides		0	0	g	0
dont Sucres		0	0	g	0
Protéines		26	7,8	g	16
Sel		2,1	0,63	g	11
Minéraux dont Sodium		840	252	mg	11
Minéraux dont Calcium (Ca)		750	225	mg	
Minéraux dont Phosphore		550	165	mg	
Vitamines dont A		300	90	µg	
Vitamines dont D		0,9	0,27	µg	
Vitamines dont B2		0,35	0,11	mg	
Vitamines dont B12		2		µg	

\* 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 fruitée typique de vieux fromage		
Goût	Goût fruité typique de vieux fromage		
Croûte	Pas de croûte, entouré d'une croûte noire		
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		80	jour(s)
Durée de conservation à la livraison			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			10000	/g
Moisissures			1000	/g
Levures			1000	/g

### Valeurs chimiques

	Min	Norme	Max	Unité
Matière grasse sur matière sèche	50			%
Matière sèche		63		%

Numéro de spécification : 400882600000 [6]

**DUPONT**

Date version : 28/04/21

cheese

---

Humidité		37		%
PH		5,6		
Valeur AW		0,912		

## Conditions de Conservation

### Conditions de conservation

		Min	Norme	Max	Unité
Température de conservation				7	°C

**Informations d'Emballage et Logistiques****Emballage : général**

		Norme	Unité	Remarque
Technique d'emballage	Atmosphère protectrice			
CO2			%	25-40

**Unité consommateur**

		Norme	Unité
CODE EAN	5413721111118		
Type EAN	EAN13		
Longueur		11	cm
Hauteur		8,5	cm
Diamètre (si rond)		11	cm
Poids net		150	g

**Colis**

		Norme	Unité
CODE EAN	1541372111115		
Type EAN	GTIN		
Par colis		6	EA
Longueur		390	mm
Largeur		235	mm
Hauteur		85	mm
Poids net		900	g

**Palettisation**

		Norme	Unité
Type de palette	EURO		
Longueur		1200	mm
Largeur		800	mm
Par couche		10	CA
Par palette		40	CA
Par palette		4	couches
Par palette		240	EA

**Cube**

Numéro de spécification : 400882600000 [6]

Date version : 28/04/21

**DUPONT**

cheese

---

	Norme	Unité
Longueur	15	mm
Largeur	15	mm
Hauteur	15	mm

Numéro de spécification : 400882600000 [6]

Date version : 28/04/21

**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.*