

Informations générales

Information du produit

		Cible	Unité
Dénomination commerciale	BLEU DEENSE CASTELLO 1,5KG		
Vieux numéro d'article	1400259		
Code douanier	04064090		
Dénomination légale	Fromage à base de lait pasteurisé		
Pays d'origine	Danemark		
Produit avec logo AOP/DOP	Non		
Protected Geographical Indication	Non		
Produit biologique	Non		
Type de poids	Variable (sans e)		
Poids net		1,5	kg

Ingrédients

Ingrédients

Ingrédient	Quantité (%)	Origine ingrédient	Remarque
Lait pasteurisé	96,7	Danemark	
Sel	3,3	Danemark	
Ferments lactiques		Danemark	Germany
Coagulant microbien		Danemark	
Cultures fongiques		Italie	
Correcteur d'acidité: chlorure de calcium (E509)		Suède	
Lipase		USA	

Informations générales

	Oui/Non		Commentaire
Absence d' OGM	Oui		
Absence d'ingrédients ionisés	Oui		
Contaminants conformément à 1881/2006	Oui		(1)
Présure/Coagulant	Oui	Microbien	
Origine de lait	Oui	Vache	

OGM = Organismes génétiquement modifiés

(1) Contaminants (métaux lourds, résidus, pesticides) conformément à 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	
Oeufs	Absent		Non	
Poisson	Absent		Non	
Arachides	Absent		Non	
Soja	Absent		Non	
Lait et produits à base de lait	Présent	Lait	Non	
Fruits à coques (Noix)	Absent		Non	
Céleri	Absent		Non	
Moutarde	Absent		Non	
Graine de sésame	Absent		Non	
Lupin	Absent		Non	
Mollusques	Absent		Non	
Anhydride sulfureux et sulfites (E220 à E227)	Absent		Non	

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

Fruits à coques: amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de macadamia et noix du Queensland.

Anhydride sulfureux en sulfites (E220 jusqu'à E227) en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/litre exprimée en SO2.

Valeurs nutritionnelles moyennes

Portion

50g

Valeurs nutritionnelles moyennes

		/100g	par Portion	Unité	RI%*
Energie	kcal	341	171	kcal	9
Energie	kJ	1415	708	kJ	9
Matières grasses		28,6	14,3	g	20
Matières grasses dont	Acides gras saturés	18,2	9,1	g	46
Matières grasses dont	Acides gras mono-insaturés	6,7	3,35	g	
Matières grasses dont	Acides gras poly-insaturés	0,6	0,3	g	
Matières grasses dont	TRFA (Trans fatty)	1	0,5	g	
Matières grasses dont	Cholesterol	94	47	mg	
Glucides		0,1	0,05	g	0
Glucides dont	Sucre	0,1	0,05	g	0
Protéines		19,9	9,95	g	20
Sel		3,3	1,65	g	28
Minéraux dont	Sodium (Na)	1320	660	mg	28
Fibres Alimentaires		0	0	g	0
Minéraux dont	Calcium (Ca)	536	268	mg	
Vitamines dont	A	255	127,5	µg	
Vitamines dont	D	0	0	µg	
Vitamines dont	C	0	0	mg	

* Apport de référence pour un adulte-type (8400kJ/2000kcal)

Informations organoleptiques

Informations organoleptiques

		Cible	Unité
Type de fromage	Fromage à pâte persillée		
Couleur	Wit/lichtgeel met blauwgroene schimmel die zich in de kaas verspreidt		
Odeur	Scherp		
Goût	Zuivere en pikante smaak, kan scherp en wat zoutig zijn, ook wat zurig met een neiging tot licht bitte.		
Croûte	Croûte lavée		
Texture	Onregelmatige gaten/kloven verdeeld in de kaas		

Information nutritionnelle

Dietary (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	Comestible	

Un Végétarien, synonyme pour Lacto-ovo-végétarien, ne mange pas de produits originaires d'animaux tués. Il ne mange ni viande, ni poisson, ni produits à base de gélatine. Il mange, par contre, les aliments comme le lait, le fromage, les œufs... Mais pas de fromage fait avec de la présure animale.

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

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

Un végétane ne mange aucune viande, dérivée d'animal ou aliment produit par un animal et n'utilise aucun produit qui en est dérivé (ex. cuir, laine, fourrure...)

Qualité

Durée de conservation fournisseur

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

Valeurs microbiologiques

	Min	Cible	Max	Unité
Staphylococcus auréus		10	10	/g
Escherichia coli		10	100	/g
Listeria monocytogènes		0	0	/25g
Salmonella		0	0	/25g
Coliforms		<10	1000	/g

Valeurs chimiques

	Min	Cible	Max	Unité
Matière grasse sur sec	50	52	56	%
Extrait sec	52	55	58	%
Humidité	42	45	48	%

Conditions de conservation

? Storage conditions?

		Min	Cible	Max	Unité
Température de conservation		2		5	°C

Emballage et information logistique

Emballage: informations générales

		Cible	Unité	Commentaire
Technologie d'emballage	Atmosphère normale			

Unité de consommateur

		Cible	Unité
Code EAN	2914611048895		
Type EAN	GTIN		
Longueur	180	190	mm
Largeur	180	190	mm
Hauteur	60	60	mm
Poids net		1,1	kg
Poids brut		1,189	kg

Colis

		Cible	Unité
Code EAN	95760466421952		
Type EAN	GTIN		
Par colis		2	EA
Longueur		204	mm
Largeur		199	mm
Hauteur		126	mm
Poids net		3	kg
Poids brut		3,154	kg

Palettisation

		Cible	Unité
Poids net		576	kg
Poids brut		6,6	kg
Palette type	EURO		
Longueur		1200	mm
Largeur		800	mm
Hauteur		1116	mm
Par couches		24	CA
Par palette		384	EA
Par palette		8	couches
Par palette		192	CA

Ce document est établi avec le plus grand soin et est validé électroniquement par le service qualité Dupont.
Il ne peut être ni copié, ni mis à la disposition de tiers sans autorisation écrite de notre part.