

Informations générales

Information du produit

		Cible	Unité
Dénomination commerciale	WITTE KAAS GEMAR PROV KRUID 1,5KG		
Vieux numéro d'article	1400272		
Code douanier	04069032		
Dénomination légale	Fromage à base de lait pasteurisé		
Description produit	Fromage mariné au lait de vache dans une huile de haute qualité, conditionné dans un récipient refermable.		
Pays d'origine	Belgique		
Produit avec logo AOP/DOP	Non		
Protected Geographical Indication	Non		
Produit biologique	Non		
Type de poids	Fixe (avec e)		
Poids net		1,5	kg

Ingrédients

Ingrédients

Ingrédient	Quantité (%)	Origine ingrédient	Remarque
Lait pasteurisé			
Sel			
Ferments lactiques			
Coagulant microbien			
huile de colza			
Poivre noir		Brésil	
origan		Turquie	
thym		Egypte	
persil		France	
Ail		Egypte	

Informations générales

	Oui/Non		Commentaire
Absence d' OGM	Oui		
Absence d'ingrédients ionisés	Oui		
Contaminants conform 2023/915			(1)
Présure/Coagulant	Oui	Microbien	
Origine de lait	Oui	Vache	

OGM = Organismes génétiquement modifiés

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		Oui	
Lait et produits à base de lait	Présent	Fromage (lait de vache)	Oui	
Fruits à coques (Noix)	Absent		Oui	
Céleri	Absent		Non	
Moutarde	Absent		Non	
Graine de sésame	Absent		Oui	
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	562	281	kcal	
Energie	kJ	2316	1158	kJ	
Matières grasses		58,3	29,15	g	
Matières grasses dont	Acides gras saturés	9,6	4,8	g	
Glucides		3,1	1,55	g	
Glucides dont	Sucre	3	1,5	g	
Protéines		6	3	g	
Sel		1,2	0,6	g	
Minéraux dont	Sodium (Na)	480	240	mg	
Fibres Alimentaires		0	0	g	

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

Informations organoleptiques

Conseils culinaires

Délicieux dans salades ou avec l'apéritif.

Informations organoleptiques

		Cible	Unité
Type de fromage	Fromage à pâte molle		
Couleur	Blanc		
Odeur	Douce et légèrement acide		
Goût	Crémeux et légèrement acide		
Croûte	Pas de croûte		
Texture	Texture douce		

Information nutritionnelle

Dietary (DU)

Convient aux végétariens	Oui	
Convient aux végétaliens	Non	
Convient aux lacto végétariens	Oui	
Convient aux ovo végétariens	Non	
Kasher	Non	
Halal	Non	
Sans lactose	Non	
Fromage light	Non	
Croûte	Pas de croûte	

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 végétarien 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	83	jour(s)
Durée de conservation à la livraison		jour(s)

Valeurs microbiologiques

	Min	Cible	Max	Unité
Staphylococcus aureus		100	100000	/g
Escherichia coli		100	1000	/g
Listeria monocytogènes		0	100	/25g
Salmonella		0	0	/25g

Valeurs chimiques

	Min	Cible	Max	Unité
Matière grasse sur sec				%
Extrait sec				%
Humidité				%

Conditions de conservation

? Storage conditions?

		Min	Cible	Max	Unité
Température de conservation				7	°C

Emballage et information logistique

Emballage: informations générales

		Cible	Unité	Commentaire
Technologie d'emballage	Atmosphère normale			

Unité de consommateur

		Cible	Unité
Code EAN	5412500127708		
Type EAN	EAN13		
Longueur		215	mm
Largeur		147	mm
Hauteur		93	mm
Poids net		1500	g
Poids brut		1575	g
Packaging	Decatray PP		g
Packaging	Folie non peel		g
Packaging	Kaaszift		g
Packaging	Couvercle deca 2114 rcp transparent		g

Colis

		Cible	Unité
Code EAN	5412500910812		
Type EAN	EAN13		
Par colis		4	EA
Longueur		450	mm
Largeur		305	mm
Hauteur		91	mm
Poids net		6000	g
Poids brut		6748	g
Packaging	KA30 - Boîte américaine		g

Palettisation

		Cible	Unité
Poids net		330	kg
Poids brut		371	kg
Longueur			mm
Largeur		800	mm
Hauteur		1145	mm
Par couches		5	CA
Par palette		220	EA
Par palette		55	CA
Par palette		11	couches

Numéro de la spécification : 1400272 [1]

Date version : 22/12/25



*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.*