

## Informations générales

### Information du produit

		Cible	Unité
Dénomination commerciale	HB NEUTRE JNE 12KG		
Vieux numéro d'article	1401203		
Code douanier	04069078		
Dénomination légale	Fromage à base de lait pasteurisé		
Description produit	Gouda Hollande (IGP) 48+ jeune		
Pays d'origine	Pays-Bas		
Produit avec logo AOP/DOP	Non		
Protected Geographical Indication	Oui IGP		
Produit biologique	Non		
Type de poids	Variable (sans e)		
Poids net		12	kg

## Ingrédients

### Ingrédients

Ingrédient	Quantité (%)	Origine ingrédient	Remarque
Lait pasteurisé	97,68	Pays-Bas	
Sel	1,8	Pays-Bas	
Cultures de démarrage	0,5	Pays-Bas	Danemark
Coagulant microbien	0,02	Pays-Bas	Danemark, France
Conservateur: nitrate de sodium (E251)	0,004	Pays-Bas	
Colorant: E160a	0,001	Danemark	

### Informations générales

	Oui/Non		Commentaire
Absence d' OGM	Oui		
Absence d'ingrédients ionisés	Oui		
Contaminants conform 2023/915	Oui		(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		Non	
Lait et produits à base de lait	Présent	Lait	Oui	
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	372	186	kcal	
Energie	kJ	1543	77,2	kJ	
Matières grasses		30,5	15,25	g	
Matières grasses dont	Acides gras saturés	21,1	10,55	g	
Matières grasses dont	Acides gras mono-insaturés	8,4	4,2	g	
Matières grasses dont	Acides gras poly-insaturés	0,89	0,45	g	
Matières grasses dont	TRFA (Trans fatty)	0,75	0,38	g	
Matières grasses dont	Cholesterol	97,6	48,8	mg	
Glucides		0	0	g	
Glucides dont	Sucre	0	0	g	
Protéines		23,4	11,7	g	
Sel		1,84	0,92	g	
Minéraux dont	Sodium (Na)	737	368,5	mg	

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

## Informations organoleptiques

### Typicité de produit

Le HB Neutraal Jong est un jeune fromage de Gouda à croûte enduite, fabriqué à partir de lait de vache pasteurisé et originaire des Pays-Bas. Ce fromage présente une couleur uniforme allant de l'ivoire au jaune, ainsi qu'un goût doux et pur. Son arôme est doux et crémeux.

### Informations organoleptiques

		Cible	Unité
Type de fromage	Gouda		
Couleur	Ivoire, jaune		
Odeur	Douce		
Goût	Doux		
Croûte	Croûte: coating Avec natamycine - Couleur: jauna/orange		
Texture	Découpable, ferme		

## Information nutritionnelle

### Dietary (DU)

Convient aux végétariens	Oui	
Convient aux végétaliens	Non	
Convient aux lacto végétariens	Oui	
Convient aux ovo végétariens	Non	
Sans lactose	Non	
Fromage light	Non	
Croûte	Non-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 végane 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	100	/g
Escherichia coli		<10	100	/g
Listeria monocytogènes		0	100	/25g
Salmonella		0	0	/25g
Enterobacteriaceae		<100	1000	/g
Moisissures		<100	1000	/g
Levures		<1000	10000	/g

### Valeurs chimiques

	Min	Cible	Max	Unité
Matière grasse sur sec	50,3	51,3	52	%
Extrait sec		59,4		%
Humidité		40,6		%
pH	5,3	5,5	5,7	

## 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	95410834005603		
Type EAN	GTIN		
Poids net		12	kg

*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.*