

# BRUGGE OUD SN 200G VG



## LEVERANCIER / FOURNISSEUR

Naam/ Nom	Kaasimport Jan Dupont nv	Tel/Tèl:	+32 50 31 28 26
Adres/ Adresse	Lieven Bauwensstraat 9, 8200 Brugge	Fax :	+32 50 31 68 68
Land/Pays	België/Belgique	E-mail :	<a href="mailto:info@dupontcheese.be">info@dupontcheese.be</a>
Contact	<b>Verkoop/Vente:</b> <b>Kwaliteit/Quality:</b> Els Vangheluwe – Priem Gwendolyn	EG-keurmerk/ Marque C.E. de salubrité	CO 378 A

## PRODUCT/ PRODUIT

Omschrijving/ Description	<a href="#">Brugge oud sneetjes 200g</a> <a href="#">Brugge vieux tranches 200g</a>  <b>VERPAKT ONDER BESCHERMENDE ATMOSFEER- CONDITIONNE SOUS ATMOSPHERE PROTECTRICE</b>		
Inhoud/ Contenu (Gewicht/poids)	200g VG		
EAN code/code EAN	5413721111163		
Artikelnummer /Code Article DUPONT	9127_300		
Collisage	Inhoud (stuks) /Contenu (pièces)	10/colli	
	Afmeting (in mm)/ Dimension ( en mm)	Pakje/barquette: 225x130x16mm Colli: 283x238x111mm	
Minimale tth bij levering / Tht minimum à livraison	35 dagen/jours		
	Houdbaarheid beperkt na openen/ Conservation limitée après ouverture Koel bewaren/ conserver au frais max 7°C		

INGREDIËNTEN	INGREDIENTS
Gepasteuriseerde <b>melk</b> , zout, stremsel, zuursel, kleurstof: E160b, conserveermiddel: E251	<b>Lait</b> pasteurisé, sel, présure, ferments lactiques, colorant: E160b, conservateur: E251

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAPPEN/ CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES	
Smaak/Goût	Typisch / Typique
Kleur/Couleur	Geel / jaune
Geur/Odeur	Typisch / typique
Textuur / type zuivel – Texture/pâte	Harde kaas/ Fromage à pâte mi-cure
Korst/Croûte	Zwarte coating/ Coating noir – Niet eetbare korst/ Croûte non-comestible

Zijn er geïoniseerde ingrediënten aanwezig? Présence d'ingrédients ionisés?	NEE Non	Welke ? Si Oui, indiquez-les
Bevat het product GMO's? Présence d'ingrédients issus d'OGM?	NEE Non	Welke ? Si Oui, indiquez-les
Het product is vrij van vreemde bestanddelen? Absence des corps étrangers dans le produit?	JA Oui	
Metaaldetectie aanwezig voor dit product? Présence d'un détecteur de métaux pour le produit?	JA Oui	

NUTRITIONELE SAMENSTELLING PER 100 G/ COMPOSITION NUTRITIONNELLE PAR 100 G			
Nutritieve waarde/ Valeurs nutritive	1663KJ	Nutritieve waarde/Valeur nutritive	401Kcal
Eiwitten/ Protéines	26g	Vetten/ Matière grasses	33g
Koolhydraten/ Glucides	0g	waarvan verzadigde vetzuren/ dont acides gras saturés	20g
waarvan suikers, dont sucres		waarvan mono onverzadigde vetzuren/ dont acides gras monosaturés	11.6g
waarvan polyolen, dont polyols		waarvan poly onverzadigde vetzuren/ dont acides gras polysaturés	1.4g
waarvan zetmeel, dont amidon		cholesterol	
Natrium/ Sodium	0.92g	Voedingsvezels/ Fibres alimentaires	0g
Vet op droge stof/ Matière grasse sur sec (%): 50+			

MICROBIOLOGISCHE SPECIFICATIES/ SPECIFICATIONS MICROBIOLOGIQUES			
	Standaard/Standard	Tolerantie/Tolérance	Methode/Méthode
Salmonella	Afw/Abs/25g		
Listeria monocytogenes	Afw/Abs/25g		
Staphylococcus aureus	100	1000	
Escherichia coli	100	1000	

AANWEZIGHEID VAN BESTANDDELEN I.V.M. DIEET/ALLERGIE PRESENCE DE SUBSTANCES LIEES AUX ALLERGIES OU A UN REGIME PARTICULIER
JA - OUI
INDIEN JA, WELKE ALLERGENEN? MELK SI OU, QUEL? LAIT