

## Informations générales

### Information du produit

		Cible	Unité
Dénomination commerciale	ABDIJKAAS ORVAL 2,1KG		
Vieux numéro d'article	1400292		
Code douanier	04069089		
Dénomination légale	Fromage à base de lait pasteurisé		
Description produit	Pâte pressée non cuite au lait de gaumais		
Pays d'origine	Belgique		
Produit avec logo AOP/DOP	Non		
Protected Geographical Indication	Non		
Produit biologique	Non		
Type de poids	Variable (sans e)		
Poids net		2,1	kg

## Ingrediënten

### Ingrediënten

Ingrediënt	Quantité (%)	Origine ingrédient	Remarque
Lait pasteurisé	97,9	Belgique	
Sel	1,6	Belgique	France
Présure	0,053	France	
Correcteur d'acidité: chlorure de calcium (E509)	0,026	Belgique	France/ Auxiliaire technologique
Ferments	0,001	Belgique	France
Colorant: E160b (ii)	0,001	France	Uniquement sur la croûte
Conservateur: Natamycine (E235)	0,001	France	Uniquement sur la croûte

### Informations générales

	Oui/Non		Commentaire
Absence d' OGM	Oui		
Absence d'ingrédients ionisés	Oui		
Contaminants conformément à 1881/2006	Oui		(1)
Présure/Coagulant	Oui	Animale	
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 SO<sub>2</sub>.

## Valeurs nutritionnelles moyennes

### Portion

50 g

### Valeurs nutritionnelles moyennes

		/100g	par Portion	Unité	RI%*
Energie	kcal	372	186	kcal	9
Energie	kJ	1557	779	kJ	9
Matières grasses		32	16	g	23
Matières grasses dont	Acides gras saturés	21,9	10,95	g	55
Glucides		0	0	g	0
Glucides dont	Sucre	0	0	g	0
Protéines		22	11	g	22
Sel		1,6	0,8	g	13
Minéraux dont	Sodium (Na)	640	320	mg	13
Fibres Alimentaires		0	0	g	0
Minéraux dont	Calcium (Ca)	730	365	mg	
Minéraux dont	Phosphore (P)	450	225	mg	
Minéraux dont	Potassium (K)	117,5	58,8	mg	

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

## Informations organoleptiques

### Informations organoleptiques

		Cible	Unité
Type de fromage	Fromage à pâte mi-dure		
Couleur	Orange, jaune ou ocre.		
Croûte	Traitement de la croûte avec natamycine Croûte lavée, orange		
Texture	Ferme mais élastique		
Affinage		18	jour(s)

## Information nutritionnelle

### Dietary (DU)

Convient aux végétariens	Non	
Convient aux végétaliens	Non	
Convient aux lacto végétariens	Non	
Convient aux ovo végétariens	Non	
Kasher	Non	
Halal	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 préserve 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		90	jour(s)
Durée de conservation à la livraison			jour(s)

### Détection du métaux

		Cible	Unité
Détection de métal	Oui		

### Valeurs microbiologiques

	Min	Cible	Max	Unité
Staphylococcus auréus		10		/g
Escherichia coli		10		/g
Listeria monocytogènes	absence	0		/25g
Salmonella	absence	0		/25g
Coliforms		10		/g
Moisissures		10		/g
Levures		10		/g

### Valeurs chimiques

	Min	Cible	Max	Unité
Matière grasse sur sec	50	55		%
Extrait sec		59		%
Humidité		41		%
pH				
AW-value				

## Conditions de conservation

### ? Storage conditions?

	Min	Cible	Max	Unité
Température de conservation	4		8	°C
Conditions de conservation après ouverture				°C

## Emballage et information logistique

### Emballage: informations générales

		Cible	Unité	Commentaire
Technologie d'emballage	Atmosphère normale			

Etiquetage

Lot	Mentionné	Oui	
Lot	Structure		Année - numéro batch
Lot	Manière de fixation	Autre	Étiquette
Durée de conservation	Mentionné	Oui	
Durée de conservation	Indication	Consommer de préférence avant le	If other, please further specify here
Durée de conservation	Structure	JJ-MM-AA	
Durée de conservation	Manière de fixation	Autre	Étiquette

Unité de consommateur

		Cible	Unité
Code EAN	95411206000097		
Type EAN	GTIN		
Longueur		210	mm
Largeur		120	mm
Hauteur		70	mm
Poids net		2,1	kg
Poids brut		2,11	kg
Packaging	Papier	10	g

Colis

		Cible	Unité
Code EAN	95411206000554		
Type EAN	GTIN		
Par colis		6	EA
Longueur		395	mm
Largeur		290	mm
Hauteur		170	mm
Poids net		12,6	kg
Poids brut		13,1	kg
Packaging	Carton	430	g

Palettisation

		Cible	Unité
Poids net		504	kg
Poids brut		520	kg
Palette type	EURO		
Longueur		1200	mm
Largeur		800	mm
Hauteur		1000	mm
Par couches		8	CA
Par palette		240	EA
Par palette		40	CA
Par palette		5	couches

**Numéro de la specification :** 1400292 [1]

**Date version :** 14/01/25



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 écrit de notre part.