

ALGEMENE INFORMATIE


Naam van de exploitant: Het Dischhof bvba

Merknaam: DISCHHOF

Etikettekst (NL) (nl): Drie Mussen

Wettelijke verkoopsbenaming (NL) (nl): Zachte boerenkaasje met gewassen korst

Biologisch: Ja

Biolabel: Biogarantie, Belgium

Land van oorsprong: BE

Origine van de grondstof(fen): BE - Belgium - FR - France

Rauwe biomelk, zeezout, microbieel stremsel, ferment

Houdbaarheid

Bewaarvoorwaarden tijdens opslag	Koelkast (0°C ~ 7°C)
Bewaarvoorwaarden na openen	Koelkast (0°C ~ 7°C)
Houdbaarheid na productie (dagen)	65
Min. houdbaarheid bij levering (dagen)	18
Houdbaarheid na openen (dagen)	10
Aanwijzing houdbaarheidsdatum	Ten minste houdbaar tot

Gebruiksaanwijzing (nl)

het kaasje behoort tot het type Chaumes en Pont-l'Évêque. Doordat we de melk niet pasteuriseren blijft de rijke flora (bacteriën, enzymen, vitamines, ...) intact en geeft dit extra smaak tijdens de rijping. Deze ambachtelijke lekkernij vraagt heel wat zorg en wordt frequent gedraaid en gewassen. Het unieke streekproduct dankt zijn krachtige aroma's aan zijn eetbare korst.

Nutritionele Analyse per 100g

Voedingswaarden - Algemeen	
Energie (kJ)	0
Energie (kcal)	0
Vetten (g)	0
waarvan verzadigde vetzuren (g)	0
Koolhydraten (g)	0
waarvan suikers (g)	0
Voedingsvezels (g)	0
Eiwitten (g)	0

Certisys BE-BIO-01

Zout (g)	1,7
----------	-----

Allergenen volgens Verordening 1169/2011	
Glutenbevattende granen	Nee (als ingrediënt)
Tarwe	Nee (als ingrediënt)
Rogge	Nee (als ingrediënt)
Noten	Nee (als ingrediënt)
Pinda's	Nee (als ingrediënt)
Sesamzaad	Nee (als ingrediënt)
Melk	Ja (als ingrediënt)
Soja	Nee (als ingrediënt)
Eieren	Nee (als ingrediënt)
Vis	Nee (als ingrediënt)
Schaaldieren	Nee (als ingrediënt)
Weekdieren	Nee (als ingrediënt)
Selder	Nee (als ingrediënt)
Lupine	Nee (als ingrediënt)
Mosterd	Nee (als ingrediënt)
Zwaveloxide	Nee (als ingrediënt)
Allergenendisclaimer	Akkoord
Bijkomende allergeneninformatie	
Wortel	Nee (als ingrediënt)
Maïs	Nee (als ingrediënt)
Koriander	Nee (als ingrediënt)
Lactose	Ja (als ingrediënt)
Glutamaat	Nee (als ingrediënt)

Productkenmerken

Productkenmerken - Zuivelproducten	
Soort melk	Koe - Halfvolle melk - Vers - Weidemelk - Gefermenteerd
Standaardisatie	Nee
Warmtebehandeling van de melk	Rauw
Vetgehalte melk	Half creamed milk : min 1,5% - max 1,8%
Ferment(en)	Ja
Melkzuur	Lactobacillus
Stremsel	Microbiologisch
Soort kaas	
Rijping kaas / aantal maanden affineren	Jong (> 4 weken rijping)
Hardheid kaas	Zachte kaas (enkele weken gerijpt)

51480 - DISCH drie mussen kaas 250g

Versie: 24.0

Datum: 20/10/2020

Certisys BE-BIO-01

Claims	
Voedingsclaims bijkomend	Streekproduct
Gezondheidsclaim	van nature lactosevrij
Voedingsclaims extra	Vegetarisch - Raw Food - Kosjer - Lactosevrij
Sensorische kenmerken	
Product - Geur	sterk, scherp
Product - Kleur	roze-oranje korst
Product - Smaak	pittig
Product - Textuur	smeuïg

Logistieke kenmerken

Barcode / GTIN	5425027720253
Soort verpakking	Papier - Plastiek
Gewicht - Netto (in kg)	0.25000
Gewicht - Variabel	True
Variabel gewicht gemiddeld	0,22
Variabel gewicht minimum	0,18
Variabel gewicht maximum	0,24
Gewicht - Bruto (in kg)	0,22
Aantal porties/stuks per verpakking	1
Gewicht - Per portie (in kg)	0,22
Intrastatnummer	0406.9069

Lengte verbruikerseenheid	85
Breedte verbruikerseenheid	85
Hoogte verbruikerseenheid	35
Lengte omverpakking	85
Breedte omverpakking	85
Hoogte omverpakking	35

Boekhoudgegevens

Intrastat-nummer	406.9069
Goederencode intern	KAAS
BTW (%)	6

GGO's

**51480 - DISCH drie mussen kaas 250g**

Certisys BE-BIO-01

Genetisch gewijzigde grondstoffen	Nee
Genetisch gewijzigde additieven	Nee

Extra verplichte vermeldingen (FIC1169/2011)

„Bevat zoethout.“	Nee
„Verpakt onder beschermende atmosfeer.“	Nee