Fromage - kaas - käse
Rue de Herve, 110
B-4651 BATTICE (Belgique)
Tel: 087/67.51.11
FAX: 087/67.97.87
E-Mail: real@real.be

Fiche spécification produit / Productspecificatie / Produktspecifikation

POPPYCHEESE

Article / Artikel : 10136

Catégorie : PATE MOLLE CROUTE FLEURIE
Kaastype :
Käsesorte :



Code douanier / Intrastat-code :	04069093
Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht :	0.18 Kg
Matière grasse / Vetgehalte / Fett :	50 %
Pays d'origine / Land van oorsprong / Ursprungsland :	BE

Code à Barre / Barcode / Strichcode

Conditionnement Verpakking Verpackung		Longueur Lengte Länge	Largeur Breedte Breite	Hauteur Hoogte Höhe (cm)	Type Type Typ	Code à Barre Barcode Strichcode	
PCE	1 PCE	9	9	4	GTIN13	5407007771066	
CAR / KAR	8 PCE	23	22	9		10136-CAR	*10136-CAR* *10136-CAR*
CAR / KAR	8 PCE	23	22	9	GTIN14	95407007771069	
LIT	96 PCE					10136-LIT	*10136-LIT* *10136-LIT*
PAL	576 PCE					10136-PAL	*10136-PAL* *10136-PAL*

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	1101 kJ / 265 kcal
Graisses / Vetten / Fett	22.1g
- dont acides gras saturés / - waarvan verzadigd vet / - davon gesättigte Fettsäuren	15.9g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	<0.5g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	<0.5g
Protéines / Eiwitten / Eiweiß	16.4g
Sel / Zout / Salz	1,6g

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Lait pasteurisé de vache / Gepasteuriseerde koemelk / Pasteurisierter Kuhmilch		
Pousses de houblon / Hopscheuten / Hopfensprossen	2,3%	
Sel / Zout / Salz		
Présure microbienne / Microbiologisch stremsel / Mikrobiologische Lab		
Régulateur d'acidité / zuurteregelaar / acidity regulator : E330		
Ferments / fermenten / säurekulturen		

Allergènes / Allergenen / Allergene	Valeurs / Doelwit / Ziel
Lactose / Lactose / Laktose	<0,01g/100g
Protéine de lait / Melkeiwit / Milchprotein	

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation /evaluatie/wertung
Goût / Smaak / Geschmack	Onctueuse, saveur pure de jeunes pousses de houblon, notes de truffe, fraîche, ample et douce, avec une agréable touche légère de sel marin

Fromage - kaas - käse
Rue de Herve, 110
B-4651 BATTICE (Belgique)
Tel: 087/67.51.11
FAX: 087/67.97.87
E-Mail: real@real.be

Fiche spécification produit / Productspecificatie / Produktspecifikation

POPPYCHEESE

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation /evaluatie/wertung
Smaak	Romig, met de pure smaak van jonge hopscheuten, accenten van truffel, fris, vol en zacht, met een aangenaam vleugje zeezout
Geschmack	Cremig, mit dem reinen Geschmack junger Hopfensprossen, Trüffelnoten, frisch, vollmundig und mild, mit einem angenehmen, leichten Hauch von Meersalz
Couleur de la croûte / Korstkleur / Farbe der Kruste	Moisissure blanche et moelleuse sur une croûte naturelle / Witte, zachte schimmel op een natuurlijke korst / Weißer, weicher Schimmel auf einer natürlichen Rinde
Texture / Consistentie / Textur	Jaune pâle, doux, onctueux / Lichtgeel, zacht, romig / Blassgelb, mild, cremig

Spécifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.	Cible / Doel / Ziel (UFC/g)	Maximum (UFC/g)
Staphylococcus aureus	<1000 ufc/g	
Listeria monocytogenes	Non détecté/25g	
Salmonella	Non détecté/25g	
Escherichia coli	<1000ufc/g	

Température / Temperatuur / Temperatur	Valeurs / Doelwit / Ziel
- de conservation / bewaartemperatur / Lagertemperatur	< +7°C

Déclaration OGM / GGO verklaring / GVO-Deklaration
Exempt / Vrijgesteld / Befreit

Ionisation / Ionisatie / Ionisation
Non soumis / Niet onderworpen / Nicht unter

Par la présente, nous confirmons également que nos produits sont conformes à toutes les législations belges et européennes qui les concernent.
Hierbij bevestigen wij ook dat onze producten voldoen aan alle Belgische en Europese wetgeving die hen betrekken.
Hiermit bestätigen wir, dass unsere Produkte auch für alle belgischen und europäischen Gesetzgebung, die ihnen entsprechen.