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

KASTEELBIERKAAS

Article / Artikel : 10143

Catégorie : PATE PRESSEE NON CUIT
Kaastype :
Käsesorte :



Code douanier / Intrastat-code :	04069089
Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht :	2.5 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	23	22	9		10143-PCE	*10143-PCE* *10143-PCE*
PCE	1 PCE	23	22	9	GTIN14	95407007773070	

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	1636 kJ / 395 kcal
Graisses / Vetten / Fett	33.80g
- dont acides gras saturés / - waarvan verzadigd vet / - davon gesättigte Fettsäuren	24.9g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	1.4g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	<0.5g
Protéines / Eiwitten / Eiweiß	20.95g
Sel / Zout / Salz	1.77g

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Lait pasteurisé de vache / Gepasteuriseerde koemelk / Pasteurisierter Kuhmilch		
Sel de mer (saumure)/ Zeezout / Meersalz		
Bière / Bier / Bier : Kasteelbier	1.95%	
Présure microbienne (végétarienne) / Microbiologisch stremsel / Mikrobiologische Lab		
Colorant / Kleurstof / Farbstoff : E160b(ii)		
Ferments / zuurbacteriën / säurekulturen		

Allergènes / Allergenen / Allergene	Valeurs / Doelwit / Ziel
Protéine de lait / Melkeiwit / Milchprotein	
Céréales contenant du gluten / Granen die gluten bevatten / Glutenhaltiges Getreide	

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation /evaluatie/wertung
Couleur de la croûte / Korstkleur / Farbe der Kruste	Brun clair / lichtbruin / hellbraun
Texture / Consistentie / Textur	Jaune orangé/caramel à coeur, doux, légère formation oculaire / Oranje-geel/karamel in het midden, zacht, lichte oogvorming / Orange-gelb/karamellfarben im Inneren, weich, leichte Augenbildung
Goût / Smaak / Geschmack	Corsé, doux, épicé, légèrement caramélisé avec un arrière-goût fruité / Krachtig, zacht, kruidig, licht gekarameliseerd met een fruitige nasmaak / Kräftig, mild, würzig, leicht karamellisiert mit einem fruchtigen Nachgeschmack

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

KASTEELBIERKAAS

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	<1000 ufc/g	

Température / Temperatuur / Temperatur	Valeurs / Doelwit / Ziel
- de conservation / bewaartemperatur / Lagertemperatur	Entre 0°C et +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.