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

LE GRAND PLAISIR

Article / Artikel : 10145

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	20	20	6		10145-PCE	*10145-PCE* *10145-PCE*
PCE	1 PCE	20	20	6	GTIN14	95407007773315	

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte	**Pour 100 g / Per 100 g**
Energie / Energiewaarde / Brennwert	1634 kJ / 394 kcal
Graisses / Vetten / Fett	33,4g
- dont acides gras saturés / - waarvan verzadigd vet / - davon gesättigte Fettsäuren	24,7g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	<0,5g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	<0,5g
Protéines / Eiwitten / Eiweiß	22,9g
Sel / Zout / Salz	1,9g

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	**Valeurs / Doelwit / Ziel**	**Origine/Oorspr./Herkunft**
Lait pasteurisé de vache / Gepasteuriseerde koemelk / Pasteurisierter Kuhmilch		
Sel / Zout / Salz		
Présure microbienne / Microbiologisch stremsel / Mikrobiologische Lab		
Colorant / Kleurstof / Farbstoff : E160b(ii)		
Ferments / zuurbacteriën / 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**
Couleur de la croûte / Korstkleur / Farbe der Kruste	Croûte naturelle rouge-blanche, croûte comestible / Natuurlijke rood-witte korst, eetbare korst / Natürliche rot-weiße Rinde, essbare Rinde
Texture / Consistentie / Textur	Jaune claire, demi-dure, petites ouvertures de fromage / Lichtgeel, halfhard, kleine gaatjes in de kaas / Hellgelb, halbhart, kleine Löcher im Käse
Goût / Smaak / Geschmack	Jeune, plein de saveur / Jong, vol van smaak / Jung, voller Geschmack

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

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

LE GRAND PLAISIR

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