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

VIEIL AUBEL MINI 200G
VIEUL AUBEL MINI 200GR

Article / Artikel : 11983

Catégorie : CROUTE LAVEE-GEWASSEN KORST
Kaastype :
Käsesorte :



Code douanier / Intrastat-code :	04069089
Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht :	0.2 Kg
Matière grasse / Vetgehalte / Fett :	52 %
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	8	8	4		11983-PCE	*11983-PCE* *11983-PCE*
PCE	1 PCE	8	8	4	GTIN13	5410973119831	
CAR / KAR	6 PCE	26.6	18.7	6		11983-CAR	*11983-CAR* *11983-CAR*
CAR / KAR	6 PCE	26.6	18.7	6	GTIN14	15410973119838	
PAL	960 PCE					11983-PAL	*11983-PAL* *11983-PAL*

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	322 kcal - 1334 kJ
Graisses / Vetten / Fett	27.1 g
- dont acides gras saturés / - waarvan verzadigd vet / - davon gesättigte Fettsäuren	18.1 g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrate	0 g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	0 g
Protéines / Eiwitten / Eiweiss	19.5 g
Sel / Zout / Salz	2.5 g

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Lait pasteurisé de vache / Gepasteuriseerde koemelk / Pasteurisierter Kuhmilch		BE
Sel / Zout / Salz		BE
Présure / Stremsel / Lab		BE
Ferments lactiques / Melkzuurbacteriën / Milchsäurebakterien		BE

Allergènes / Allergenen / Allergene	Valeurs / Doelwit / Ziel
Protéine de lait / Melkeiwit / Milchprotein	
Lactose / Lactose / Laktose	
Levures / Gist / Hefe	

Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschappen	Valeurs / Doelwit / Ziel
Matière grasse dans l'extrait sec / Vet op droge stof / Fett in Trockenmasse	55%

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation /evaluatie/wertung
Couleur / Kleur/ Farbe	crème / creme / crème

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

VIEIL AUBEL MINI 200G
VIEUL AUBEL MINI 200GR

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation /evaluatie/wertung
Texture / Consistentie / Textur	onctueuse / romige / cremige souple / zacht / weich fondante / smeltende / Schmelz
Goût / smaak/ Geschmack	franc-typique / typische / typisch
Couleur de la croûte / Korstkleur / Farbe der Kruste	orangée / oranje / orange
Odeur / Geur / Geruch	franche-typique / typische / typisch

Spécifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.	Cible / Doel / Ziel (UFC/g)	Maximum (UFC/g)
Coliformes (30°)	<10.000/g	100.000/g
Staphylococcus aureus	<100/g	1.000/g
Listéria monocytogènes	non détecté/25g	non détecté/25g
Salmonella	non détecté/25g	non détecté/25g
Escherichia coli	<100/g	1.000/g

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

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.