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

CHIMAY POTEAUPRE 1KG

Article / Artikel : 12316

Catégorie : PATE PRESSEE NON CUIT
Kaastype :
Käsesorte :



Code douanier / Intrastat-code :	04069073
Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht :	1 Kg
Matière grasse / Vetgehalte / Fett :	45 %
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	15.3	15.3	5.4		12316-PCE	*12316-PCE* *12316-PCE*
PCE	1 PCE	15.3	15.3	5.4	GTIN14	95412929000302	
CAR / KAR	3 PCE	51	17.6	7		12316-CAR	*12316-CAR* *12316-CAR*
CAR / KAR	3 PCE	51	17.6	7	GTIN14	95412929100309	

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	324 kcal - 1341 kJ
Graisses / Vetten / Fett	27.2g
- dont acides gras saturés / - waarvan verzadigd vet / - davon gesättigte Fettsäuren	19.4g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrate	1.5g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	0g
Protéines / Eiwitten / Eiweiß	18.1g
Sel / Zout / Salz	1.77g

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Lait pasteurisé de vache / Gepasteuriseerde koemelk / Pasteurisierter Kuhmilch	>97%	Belgique
Sel / Zout / Salz	1.77%	France
Présure / Stremsel / Lab	<0.53%	France
Ferment lactique / Melkzuurbacteriën / Milchsäurebakterien	<0.1%	France
Ferments d'affinage	<0.1%	France
Croûte naturelle et comestible / natuurlijke en eetbare korst / natürliche und genießbare Krust		

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

Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschappen	Valeurs / Doelwit / Ziel
Humidité / Vocht / Feuchtigkeit	47%
Matière grasse dans l'extrait sec / Vet op droge stof / Fett in Trockenmasse	45%
pH	5.21
Durée d'affinage / Rijpingstijd / Reifung	4 semaines / weken / Wochen

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

CHIMAY POTEAUPRE 1KG

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation /evaluatie/wertung
Couleur de la croûte / Korstkleur / Farbe der Kruste	ocre / donkere oker / dunklen ocker
Texture / Consistentie / Textur	onctueuse / romige / cremige fine / fijn / fein
Goût / smaak/ Geschmack	noisette / hazelnoten / Haselnüsse
Couleur / Kleur / Farbe	ivoire / ivoor / Elfenbein

Spécifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.	Cible / Doel / Ziel (UFC/g)	Maximum (UFC/g)
Listéria monocytogènes	Non détecté/25g	
Salmonella		
Escherichia coli	<100/g	

Température / Temperatuur / Temperatur	Valeurs / Doelwit / Ziel
- de livraison / bij aflevering / bei Lieferung	2°-7°
- de conservation / bewaartemperatur / Lagertemperatur	2°-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.