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

CABRIOLAIT*
CABRIOLAIT *

Article / Artikel : 13642

Catégorie : CHEVRE-GEIT-ZIEGE
Kaastype :
Käsesorte :



Code douanier / Intrastat-code :	04069089
Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht :	2 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					13642-PCE	*13642-PCE* *13642-PCE*

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	1302kJ - 313,5kcal
Graisses / Vetten / Fett	24,3g
- dont acides gras saturés / - waarvan verzadigd vet / - davon gesättigte Fettsäuren	17,96g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	0,3g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	0,1g
Protéines / Eiwitten / Eiweiß	23,7g
Sel / Zout / Salz	2g

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Lait cru de chèvre / Rauwe geitenmelk / Roher Ziegenmilch*	99%	Belgique
Ferments lactiques / Melkzuurbacteriën / Milchsäurebakterien	0.15%	France
Bactérie rouge bevibacterium linens	0.05%	
Sel marin / Zeezout / Meersalz	0.15%	
Présure animale / Dierlijk stremsel / Tierischem Lab	0.20%	
* Biologique / biologisch / biologisch		

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

Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschappen	Valeurs / Doelwit / Ziel
Eau / Water / Wasser	42.6%
Matière sèche / Droge stof / Trockenmasse	56.2%
Matière grasse dans l'extrait sec / Vet op droge stof / Fett in Trockenmasse	49.1%
pH	5-5.3

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation /evaluatie/wertung
Couleur de la croûte / Korstkleur / Farbe der Kruste	orangée / oranje / orange

Spécifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.	Cible / Doel / Ziel (UFC/g)	Maximum (UFC/g)
Escherichia coli	<10.000/g	

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

CABRIOLAIT*
CABRIOLAIT *

Spécifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.	Cible / Doel / Ziel (UFC/g)	Maximum (UFC/g)
Listeria monocytogenes	Non détecté/25g	
Salmonella	Non détecté/25g	
Staphylococcus aureus	<10,000/g	

Température / Temperatuur / Temperatur	Valeurs / Doelwit / Ziel
- de conservation / bewaartemperatur / Lagertemperatur	12°

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.