



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 / Produktspecification

VAL DIEU FROM. ABBAYE CHEVRE 1/4 CRYO

Article / Artikel : 14764

Catégorie : CHEVRE-GEIT-ZIEGE

Kaastype :

K sesorte :

Code douanier / Intrastat-code : 04069089

Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht : 0.625 Kg

Matière grasse / Vetgehalte / Fett : 53 %

Pays d'origine / Land van oorsprong / Ursprungsland : BE



Code � Barre / Barcode / Strichcode						
Conditionnement Verpakking Verpackung		Longueur Lengte L�nge	Largeur Breedte Breite	Hauteur Hoogte H�he (cm)	Type Type Typ	Code � Barre Barcode Strichcode
PCE	1 PCE	13	7	7		14764-PCE
PCE	1 PCE	13	7	7	GTIN13	2514764GGGGGC
CAR / KAR	4 PCE	25	13.5	7	GTIN14	95410973147646

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / N�hrwerte	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	359 kcal / 1487 kJ
Graisses / Vetten / Fett	29.8g
- dont satur�s / - waarvan verzadigde / - davon ges�ttigtes Fett	19.7g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	0g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	0g
Prot�ines / Eiwitten / Eiwei�	22.6g
Sel / Zout / Salz	1.3g

Ingr�dients / Ingredi�nten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Lait pasteuris� de ch�vre / Gepasteuriseerde geitenmelk / Pasteurisiertes Ziegenmilch	98.6%	
Sel / Zout / Salz		
Pr�sure animale / Dierlijk stremsel / Tierischem Lab		
Ferments / Fermenten / S�urekulturen		
Conservateur / Conservatief / Konservierungsstoff :		
Nitrate de sodium / Natriumnitrat / Natriumnitrat (E251)		

Allerg�nes / Allergenen / Allergene	Valeurs / Doelwit / Ziel
Moutarde / Mosterd / Senf	Peut contenir des traces
Prot�ine de lait / Melkeiwit / Milchprotein	
Produit coup� et emball� en nos ateliers. Traces possible de c�leri, gluten, levures, lysozyme, moutarde, noisette, noix, oeuf.	
Product in onze eigen werkplaats gesneden en verpakt. Het kan sporen bevatten van selderij, gluten, gist, lysozym, mosterd, hazelnoot, walnoot, ei.	
Dieses Produkt wird in unserer eigenen Werkstatt zugeschnitten und verpackt. Es kann Spuren von Sellerie, Gluten, Hefe, Lysozym, Senf, Haselnuss, Walnuss, Ei enthalten.	

Caract�ristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation / evaluatie/wertung
Couleur / Couleur / Farbe	Blanch�tre / Witachtig / Wei�lich
Texture / Consistentie / Textur	P�te souple, lisse et homog�ne / Zacht, soepel en homogeen deeg / Weicher, glatter und homogener Teig



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 / Produktspezifikation

VAL DIEU FROM. ABBAYE CHEVRE 1/4 CRYO

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation / evaluatie/wertung
Goût / Smaak / Geschmack Couleur de la croûte / Korstkleur / Farbe der Kruste	Doux / zacht / weich Naturelle, beige orangée / Naturel, oranjebeige / Natur, orange-beige

Spécifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.	Cible / Doel / Ziel (UFC/g)	Maximum (UFC/g)
Staphylococcus aureus	<100 ufc/g	
Listeria monocytogenes	non détecté/25g	
Salmonella	non détecté/25g	
Escherichia coli	<100 ufc/g	

Température / Temperatuur / Temperatur	Valeurs / Doelwit / Ziel
- de conservation / bewaartemperatuur / 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.