



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 CHEVRE DES MOINES 125G

Article / Artikel : 14805

Catégorie : CHEVRE-GEIT-ZIEGE

Kaastype :

K sesorte :

Code douanier / Intrastat-code :

04069092

Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht :

0.125 Kg

Matière grasse / Vetgehalte / Fett :

61 %

Pays d'origine / Land van oorsprong / Ursprungsland :

BE



Code � Barre / Barcode / Strichcode						
Conditionnement Verpakking Verpackung		Longueur Lengte Länge	Largeur Breedte Breite	Hauteur Hoogte Höhe (cm)	Type Type Typ	Code � Barre Barcode Strichcode
PCE	1 PCE	6	6	4.5	GTIN13	5411021104618
CAR / KAR	6 PCE	20	14	7		14805-CAR
CAR / KAR	6 PCE	20	14	7	GTIN14	15411021104615

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	346 kcal / 1430 kJ
Graisses / Vetten / Fett	31.1g
- dont saturés / - waarvan verzadigde / - davon ges�ttigtes Fett	20.5g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	0g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	0g
Protéines / Eiwitten / Eiwei�	16.4g
Sel / Zout / Salz	1.5g

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Lait pasteurisé de chèvre / Gepasteuriseerde geitenmelk / Pasteurisierte Ziegenmilch	93%	
Crème de lait de vache / Crème van koemelk / Kuhmilchcreme	4%	
Sel / Zout / Salz		
Pr�sure animale / Dierlijk stremsel / Tierischem Lab		
Ferments / Zuurbacteri�n / S�urekulturen		

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

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation / evaluatie/wertung
Couleur / Kleur / Farbe	Blanchâtre / wittig / Wei�lich
Couleur de la croûte / Korstkleur / Farbe der Kruste	Croûte fleurie blanche / Witte bloemige korst / Wei�e, bl�hende Kruste
Goût / Smaak / Geschmack	Doux et frais, de beurre / Zoet en fris, boterachtig / S�� und frisch, buttrig
Texture / Consistentie / Textur	Pâte souple, collante, fondante et grasse / Zacht, kleverig, smeltend en vettig deeg / Weicher, klebriger, schmelzender und �liger Teig
Odeur / Geur / Geruch	Fraiche, champignon / verse champignon / frischer Champignon



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 CHEVRE DES MOINES 125G

Spécifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.	Cible / Doel / Ziel (UFC/g)	Maximum (UFC/g)
Staphylococcus aureus	<100 ufc/g	<1000 ufc/g
Listeria monocytogenes	Absent/25g	
Salmonella	Absent/25g	
Escherichia coli	<100 ufc/g	1000 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 betreffen.

Hiermit bestätigen wir, dass unsere Produkte auch für alle belgischen und europäischen Gesetzgebung, die ihnen entsprechen.