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

BOU D'FAGNE 200G
BOU D' FAGNES 200GR

Article / Artikel : 18311

Catégorie : CROUTE LAVEE-GEWASSEN KORST
Kaastype :
Käsesorte :



Code douanier / Intrastat-code :	04069086
Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht :	0.2 Kg
Matière grasse / Vetgehalte / Fett :	48 %
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		18311-PCE	*18311-PCE* *18311-PCE*
PCE	1 PCE	8	8	4	GTIN13	5410696000010	
CAR / KAR	6 PCE	26.6	18.7	6		18311-CAR	*18311-CAR* *18311-CAR*
CAR / KAR	6 PCE	26.6	18.7	6	GTIN14	15410696000017	
LIT	96 PCE					18311-LIT	*18311-LIT* *18311-LIT*
PAL	960 PCE					18311-PAL	*18311-PAL* *18311-PAL*

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

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

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
Eau / Water / Wasser	50.5g
Matière grasse dans l'extrait sec / Vet op droge stof / Fett in Trockenmasse	53.3g

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

BOU D'FAGNE 200G
BOU D' FAGNES 200GR

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation /evaluatie/wertung
Couleur / Kleur/ Farbe	crème / creme / crème
Couleur de la croûte / Korstkleur / Farbe der Kruste	orangée / oranje / orange
Texture / Consistentie / Textur	fondante / smeltende / Schmelz onctueuse / romige / cremige souple / zacht / weich
Goût / smaak/ Geschmack	franc-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
Escherichia coli	<100/g	1.000/g
Listeria monocytogenes	non détecté/25g	non détecté/25g
Salmonella	non détecté/25g	non détecté/25g
Staphylococcus aureus	<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.