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

LEERDAMMER LE MOELLEUX 1/2

Article / Artikel : 20610

Catégorie : PATE PRESSEE NON CUIT
Kaastype :
Käsesorte :

Code douanier / Intrastat-code :	04069074
Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht :	6 Kg
Matière grasse / Vetgehalte / Fett :	45 %
Pays d'origine / Land van oorsprong / Ursprungsland :	NL

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					20610-PCE	*20610-PCE* *20610-PCE*
PCE	1 PCE				GTIN14	98721800400610	
PCE	1 PCE				GTIN14	98721800407701	

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	375 kcal - 1555 kJ
Graisses / Vetten / Fett	31g
- dont acides gras saturés / - waarvan verzadigd vet / - davon gesättigte Fettsäuren	21g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrate	0g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	0g
Protéines / Eiwitten / Eiweiß	24g
Sel / Zout / Salz	1.8g

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Lait écrémé pasteurisé de vache / Magere gepasteuriseerde koemelk / Mager- pasteurisierter Kuhmilch		
Sel / Zout / Salz		
Ferments lactiques / Melkzuurbacteriën / Milchsäurebakterien		
Présure végétale / Plantaardig stremsel / Pflanzlichem Lab		
Présure microbienne / Microbiologisch stremsel / Mikrobiologische Lab		
Crème / Room / Sahne	5%	

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

Conservateur / Conservatief / Konservierungsstoff	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Natamycine (E235)	Dans la croûte / in de korst / in der Kruste	

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation /evaluatie/wertung
Goût / Smaak / Geschmack	Agréablement bouillonné, fruité et sucré, avec une légère saveur de fromage / Aangenaam bouillonachtig, fruitig en zoet met een milde kaassmaak / Angenehm würzig, fruchtig und süß mit einem milden Käsegeschmack

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

LEERDAMMER LE MOELLEUX 1/2

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation /evaluatie/wertung
Texture / Consistentie / Textur	Doux, avec une pointe de piquant perceptible / Zacht, maar met een merkbare 'pit' / Weich mit einem spürbaren „Biss“
Couleur de la croûte / Korstkleur / Farbe der Kruste	Pas comestible / niet eetbaar / nicht essbar

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

Température / Temperatuur / Temperatur	Valeurs / Doelwit / Ziel
- de conservation / bewaartemperatur / Lagertemperatur	entre +4° et +8°

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.