



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

GOUDA BEEMSTER JEUNE 1/2 GOUDA BEEMSTER JONG 1/2 GOUDA BEEMSTER JUNG 1/2

Article / Artikel : 21019

Catégorie : PATE PRESSEE NON CUIT

Kaastype :

K sesorte :

Code douanier / Intrastat-code :

04069078

Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht :

8.35 Kg

Matière grasse / Vetgehalte / Fett :

51.3 %

Pays d'origine / Land van oorsprong / Ursprungsland :

NL



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	40	20	13.8		21019-PCE	*21019-PCE* *21019-PCE*
PCE	1 PCE	40	20	13.8	GTIN14	95425002841099	
LIT	10 PCE					21019-LIT	*21019-LIT* *21019-LIT*
PAL	100 PCE					21019-PAL	*21019-PAL* *21019-PAL*

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nhrwerte	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	375 kcal - 1554 kJ
Graisses / Vetten / Fett	30.8g
- dont acides gras saturés / - waarvan verzadigd vet / - davon gesttigte Fettsuren	22.2g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	0g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	0g
Protéines / Eiwitten / Eiwei�	24.3g
Sel / Zout / Salz	1.9g

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Lait pasteurisé de vache / Gepasteuriseerde koemelk / Pasteurisiertes Kuhmilch	97.63%	Pays-Bas
Sel / Zout / Salz	1.8%	Pays-Bas
Ferments lactiques / Melkzuurbacteri�n / Milchsurekulturen	0.6%	Pays-Bas
Pr�sure / Stremsel / Lab	0.02%	Pays-Bas
Colorant / Kleurstof / Farbstoff : E160b(ii)	0.002%	Pays-Bas

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

Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschappen	Valeurs / Doelwit / Ziel
Humidité / Vocht / Feuchtigkeit	39.9%
pH	5.2 - 5.6

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation / evaluatie/wertung
Couleur / Kleur/ Farbe	jaune / geel / gelb
Texture / Consistentie / Textur	dure / harde / hart



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

GOUDA BEEMSTER JEUNE 1/2 GOUDA BEEMSTER JONG 1/2 GOUDA BEEMSTER JUNG 1/2

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation /evaluatie/wertung
Goût / smaak/ Geschmack	aromatique / aromatisch / aromatische frais / fris / frisch crémeux / romige / cremige doux / zoet / süß

Spécifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.	Cible / Doel / Ziel (UFC/g)	Maximum (UFC/g)
Coliformes totaux	<500/g	<5.000/g
Staphylococcus aureus	<100/g	<1.000/g
Listeria monocytogenes	non détecté/25g	
Salmonella	non détecté/25g	
Escherichia coli	<100/g	<1.000/g
Levures / Gist / Hefe	<1.000/g	<10.000/g
Moisissures / Schimmel / Form	<100/g	<100/g

Température / Temperatuur / Temperatur	Valeurs / Doelwit / Ziel
- de conservation / bewaartemperatuur / Lagertemperatur	<6°

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.*