



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 MI-VIEUX 1/18 CRYO++
GOUDA BEEMSTER BELEGEN 1/18 CRYO++**

Article / Artikel : 21020

Catégorie : PATE PRESSEE NON CUIT

Kaastype :

K sesorte :

Code douanier / Intrastat-code : 04069078

Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht : 1 Kg

Matière grasse / Vetgehalte / Fett : 51.3 %

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



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					21020-PCE	*21020-PCE* *21020-PCE*
PCE 1 PCE				GTIN14	95410973210203	
PCE 1 PCE				GTIN13	2521020GGGGGC	

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	387 kcal - 1604 kJ
Graisses / Vetten / Fett	31,8g
- dont acides gras saturés / - waarvan verzadigd vet / - davon gesättigte Fettsäuren	22,9g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	0g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	0g
Protéines / Eiwitten / Eiwei�	25,1g
Sel / Zout / Salz	1,9g

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Lait pasteurisé de vache / Gepasteuriseerde koemelk / Pasteurisiertes Kuhmilch	97,6%	Pays-Bas
Sel / Zout / Salz	1,8%	Pays-Bas
Ferments lactiques / Melkzuurbacteri�n / Milchs�urebakterien	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	
Produit coupé et emballé 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.	

Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschaften	Valeurs / Doelwit / Ziel
Humidité / Vocht / Feuchtigkeit	38%
pH	5,2 - 5,6

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation / evaluatie/wertung
Couleur / Kleur/ Farbe	jaune / geel / gelb



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 MI-VIEUX 1/18 CRYO++ GOUDA BEEMSTER BELEGEN 1/18 CRYO++

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation / evaluatie/wertung
Texture / Consistentie / Textur	dure / harde / hart
Goût / smaak/ Geschmack	aromatique / aromatisch / aromatische frais / fris / frisch

Spécifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.	Cible / Doel / Ziel (UFC/g)	Maximum (UFC/g)
Staphylococcus aureus	<100 ufc/g	<1.000 ufc/g
Listeria monocytogenes	non détecté/25g	
Salmonella	non détecté/25g	
Escherichia coli	<100 ufc/g	<1.000 ufc/g

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