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

GOUDA BEEMSTER MI-VIEUX 1/2
GOUDA BEEMSTER BELEGEN 1/2

Article / Artikel : 21022

Catégorie : PATE PRESSEE NON CUIT
Kaastype :
Käsesorte :



Code douanier / Intrastat-code :	04069078
Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht :	8.1 Kg
Matière grasse / Vetgehalte / Fett :	51.3 %
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	40	20	13.8		21022-PCE	*21022-PCE* *21022-PCE*
PCE	1 PCE	40	20	13.8	GTIN14	95425002841112	
LIT	10 PCE					21022-LIT	*21022-LIT* *21022-LIT*
PAL	100 PCE					21022-PAL	*21022-PAL * *21022-PAL*

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 / Eiweiß	25,1g
Sel / Zout / Salz	1,9g

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Lait pasteurisé de vache / Gepasteuriseerde koemelk / Pasteurisierter Kuhmilch	97,6%	Pays-Bas
Sel / Zout / Salz	1,8%	Pays-Bas
Ferments lactiques / Melkzuurbacteriën / Milchsäurebakterien	0,6%	Pays-Bas
Présure / 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	

Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschappen	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
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 / Produktspecifikation

GOUDA BEEMSTER MI-VIEUX 1/2
GOUDA BEEMSTER BELEGEN 1/2

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation /evaluatie/wertung
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 / bewaartemperatur / 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 betrekken.
Hiermit bestätigen wir, dass unsere Produkte auch für alle belgischen und europäischen Gesetzgebung, die ihnen entsprechen.