



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 BIO JEUNE 4KG\*

GOUDA BIO JONG 4KG\*

GOUDA BIO JUNG 4KG\*

Article / Artikel : 22100

Catégorie : PATE PRESSEE NON CUIT

Kaastype :

K sesorte :

Code douanier / Intrastat-code :

04069089

Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht :

4.389 Kg

Matière grasse / Vetgehalte / Fett :

50 %

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				22100-PCE	*22100-PCE* *22100-PCE* <b>5111</b> *22100-LIT* *22100-LIT* *22100-PAL* *22100-PAL*
PCE	1 PCE			GTIN13	8714565000246	
LIT	12 PCE				22100-LIT	
PAL	120 PCE				22100-PAL	

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nhrwerte	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	1673 kJ - 404 kcal
Graisses / Vetten / Fett	34,2g
- dont saturés / - waarvan verzadigde / - davon gesttigtes Fett	24,6g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	0g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	0g
Protéines / Eiwitten / Eiwei�	24g
Sel / Zout / Salz	1.86g

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Lait pasteurisé de vache / Gepasteuriseerde koemelk / Pasteurisiertes Kuhmilch*		
* Biologique / biologisch / biologisch		
Sel / Zout / Salz		
Ferments lactiques / Melkzuurbacteri�n / Milchsurebakterien		
Coagulant microbien / microbieel stremsel / mikrobiennes Gerinnungsmittel		

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

Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschaften	Valeurs / Doelwit / Ziel
pH	5.2
Humidité / Vocht / Feuchtigkeith	42.5%
Matière grasse dans l'extrait sec / Vet op droge stof / Fett in Trockenmasse	50%-59.9%
Durée d'affinage / Rijpingstijd / Reifung	1 mois / maanden / Monate

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation / evaluatie/wertung
Goût / Smaak / Geschmack	caractéristique / kenmerk / Merkmal



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 BIO JEUNE 4KG\*

GOUDA BIO JONG 4KG\*

GOUDA BIO JUNG 4KG\*

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation /evaluatie/wertung
Couleur de la croûte / Korstkleur / Farbe der Kruste	pas comestible / niet eetbaar / nicht essbar
Texture / Consistentie / Textur	crémeux mais découpable / romig maar snijdbaar / cremig, aber schnittfest

Spécifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.	Cible / Doel / Ziel (UFC/g)	Maximum (UFC/g)
Escherichia coli	<10 ufc/g	<1000 ufc/g
Enterobacteriaceae	<1000 ufc/g	<10 000 ufc/g
Staphylococcus aureus	<100 ufc/g	<1000 ufc/g
Salmonella	non détecté/25g	
Listeria monocytogenes	non détecté/25g	

Température / Temperatuur / Temperatur	Valeurs / Doelwit / Ziel
- de conservation / bewaartemperatuur / Lagertemperatur	2°-10°C

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.*