



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 DE CHEVRE BIO MI-VIEUX\*  
GOUDA GEITENM. BIO H.OUD \*

Article / Artikel : 22116

Catégorie : CHEVRE-GEIT-ZIEGE

Kaastype :

Käsesorte :

Code douanier / Intrastat-code : 04069089

Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht : 4.33 Kg

Matière grasse / Vetgehalte / Fett : 50 %

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	25	25	10		22116-PCE *22116-PCE* *22116-PCE*
LIT	12 PCE					22116-LIT *22116-LIT* *22116-LIT*
PAL	144 PCE					22116-PAL *22116-PAL* *22116-PAL*

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	1750 kJ - 422kcal
Graisses / Vetten / Fett	35,8g
- dont saturés / - waarvan verzadigde / - davon gesättigtes Fett	26g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	0g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	0g
Protéines / Eiwitten / Eiweiß	25g
Sel / Zout / Salz	1.95g

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Lait pasteurisé de chèvre / Gepasteuriseerde geitenmelk / Pasteurisierte Ziegenmilch* * Biologique / biologisch / biologisch Sel / Zout / Salz Ferments lactiques / Melkzuurbacteriën / Milchsäurebakterien Coagulant microbien / microbieel stremsel / mikrobiennes Gerinnungsmittel		

Allergènes / Allergenen / Allergene	Valeurs / Doelwit / Ziel
Protéine de lait / Melkeiwit / Milchprotein Lactose / Lactose / Laktose	<0,1g/100g

Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschaften	Valeurs / Doelwit / Ziel
Matière grasse dans l'extrait sec / Vet op droge stof / Fett in Trockenmasse	50%-60%
Humidité / Vocht / Feuchtigkeit	37%
pH	5.2

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation / evaluatie/wertung
Goût / Smaak / Geschmack	caractéristique / kenmerk / Merkmal
Texture / Consistentie / Textur	ferme, mais découpable / stevig, maar snijdbaar / fest, aber schneidbar



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 DE CHEVRE BIO MI-VIEUX\* GOUDA GEITENM. BIO H. OUD \*

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation / evaluatie/wertung
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)
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	abs/25g	
Listéria monocytogènes	abs/25g	

Température / Temperatuur / Temperatur	Valeurs / Doelwit / Ziel
A conserver au réfrigérateur / Gekoeld bewaren / Gekühlt aufbewahren	2°-10°

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.*