



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 / Produktspezifkation

BRIE DE CHEVRE BIO 1.5KG*

Article / Artikel : 22118

Catégorie : CHEVRE-GEIT-ZIEGE

Kaastype :

Käsesorte :

Code douanier / Intrastat-code :

04069092

Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht :

1.5 Kg

Matière grasse / Vetgehalte / Fett :

60 %

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	22	22	5		22118-PCE	*22118-PCE* *22118-PCE*
PCE 1 PCE				GTIN13	8714565008013	ESIPP

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	1333 kJ - 318 kcal
Graisses / Vetten / Fett	25.6g
- dont acides gras saturés / - waarvan verzadigd vet / - davon gesättigte Fettsäuren	16.6g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	2g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	2g
Protéines / Eiwitten / Eiweiß	20.7g
Sel / Zout / Salz	1.18g

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Lait pasteurisé de chèvre / Gepasteuriseerde geitenmelk / Pasteurisierte Ziegenmilch* Sel / Zout / Salz Présure végétarienne / Vegetarisch stremsel / Vegetarisch Lab Ferments lactiques / Melkzuurbacteriën / Milchsäurebakterien Cultures de moisissures blanches / witte schimmel culturen / Weißschimmelkulturen * Biologique / biologisch / biologisch		Origine: Hollande

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

Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschaften	Valeurs / Doelwit / Ziel
Matière grasse dans l'extrait sec / Vet op droge stof / Fett in Trockenmasse	>50%
pH	<5
Humidité / Vocht / Feuchtigkeit	<50%
Durée d'affinage / Rijpingstijd / Reifung	4 semaines / weken / Wochen

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation / evaluatie/wertung
Goût / Smaak / Geschmack	franc-typique / typische / typisch



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

BRIE DE CHEVRE BIO 1.5KG*

Spécifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.	Cible / Doel / Ziel (UFC/g)	Maximum (UFC/g)
Staphylococcus aureus	<100/g	
Listeria monocytogenes	non détecté/25g	
Salmonella	non détecté/25g	
Enterobacteriaceae	<300/g	
Levures / Gist / Hefe	<1.000/g	
Moisissures / Schimmel / Form	<1.000/g	

Température / Temperatuur / Temperatur	Valeurs / Doelwit / Ziel
- de conservation / bewaartemperatuur / Lagertemperatur	2°-7°

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.