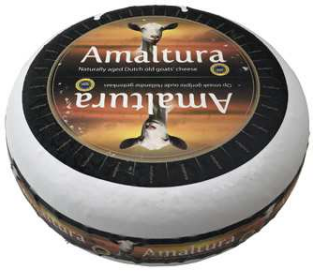
Fromage - kaas - käse
Rue de Herve, 110
B-4651 BATTICE (Belgique)
Tel: 087/67.51.11
FAX: 087/67.97.87
E-Mail: real@real.be

Fiche spécification produit / Productspecificatie / Produktspecifikation

GOUDA DE CHEVRE AMALTURA VIEUX
GOUDA GEITENM. AMALTURA OUD
GOUDA DE CHEVRE AMALTURA ALT

Article / Artikel : 27502

Catégorie : CHEVRE-GEIT-ZIEGE
Kaastype :
Käsesorte :



Code douanier / Intrastat-code :	04069089
Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht :	3.799 Kg
Matière grasse / Vetgehalte / Fett :	45 %
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					27502-PCE	*27502-PCE* *27502-PCE*
PCE	1 PCE				GTIN14	08717389239816	

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte	**Pour 100 g / Per 100 g**
Energie / Energiewaarde / Brennwert	1787kJ / 425kcal
Graisses / Vetten / Fett	35,5g
- dont acides gras saturés / - waarvan verzadigd vet / - davon gesättigte Fettsäuren	24,1g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	0g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	0g
Protéines / Eiwitten / Eiweiß	27,2g
Sel / Zout / Salz	1,93g

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	**Valeurs / Doelwit / Ziel**	**Origine/Oorspr./Herkunft**
Lait pasteurisé de chèvre / Gepasteuriseerde geitenmelk / Pasteurisierter Ziegenmilch		
Sel / Zout / Salz		
Ferments lactiques / Melkfermenten / Milchsäurekulturen		
Présure microbienne / Microbiologisch stremsel / Mikrobiologische Lab		

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

Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschappen	**Valeurs / Doelwit / Ziel**
Humidité / Vocht / Feuchtigkeit	33,2%
Matière sèche / Droge stof / Trockenmasse	66,8%
Matière grasse dans l'extrait sec / Vet op droge stof / Fett in Trockenmasse	55%
pH	5,35

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	**Evaluation /evaluatie/wertung**
Goût / Smaak / Geschmack	puissant, relevé, aromatique / krachtig, verklaring, aromatische / kraftvoll , Aussage, aromatische

Spécifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.	**Cible / Doel / Ziel (UFC/g)**	**Maximum (UFC/g)**
Staphylococcus aureus	<100	

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 DE CHEVRE AMALTURA VIEUX
GOUDA GEITENM. AMALTURA OUD
GOUDA DE CHEVRE AMALTURA ALT

Spécifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.	Cible / Doel / Ziel (UFC/g)	Maximum (UFC/g)
Enterobacteriaceae	<100	
Escherichia coli	<100	
Salmonella	abs/25g	
Listeria monocytogenes	abs/25g	

Température / Temperatuur / Temperatur	Valeurs / Doelwit / Ziel
- de conservation / bewaartemperatur / Lagertemperatur	<7°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 betrekken.
Hiermit bestätigen wir, dass unsere Produkte auch für alle belgischen und europäischen Gesetzgebung, die ihnen entsprechen.