



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

Article / Artikel : 27502

Catégorie : CHEVRE-GEIT-ZIEGE

Kaastype :

K sesorte :

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 � Barre / Barcode / Strichcode						
Conditionnement Verpakking Verpackung	Longueur Lengte Länge	Largeur Breedte Breite	Hauteur Hoogte Höhe (cm)	Type Type Typ	Code � Barre Barcode Strichcode	
PCE	1 PCE				27502-PCE	*27502-PCE* *27502-PCE*
PCE	1 PCE			GTIN14	98710597252663	

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 / Eiwei�	27,2g
Sel / Zout / Salz	1,93g

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Lait pasteurisé de chèvre / Gepasteuriseerde geitenmelk / Pasteurisiertes Ziegenmilch		
Sel / Zout / Salz		
Ferments lactiques / Melkfermenten / Milchs�urekulturen		
Pr�sure 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 Eigenschaften	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 / Produktspezifikation

# 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 / bewaartemperatuur / 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.*