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

RONDIN AFFINE 1KG
RONDIN GERIJPT 1KG
RONDIN GEREIFT 1KG

Article / Artikel : 27700

Catégorie : CHEVRE-GEIT-ZIEGE
Kaastype :
Käsesorte :



Code douanier / Intrastat-code :	04061050
Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht :	1 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	23.5	10.2	11		27700-PCE	*27700-PCE* *27700-PCE*
PCE	1 PCE	23.5	10.2	11	GTIN13	8712023020027	
PCE	1 PCE	23.5	10.2	11	GTIN13	8712023920020	

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte	**Pour 100 g / Per 100 g**
Energie / Energiewaarde / Brennwert	1166 kJ - 281 Kcal
Graisses / Vetten / Fett	23,4g
- dont acides gras saturés / - waarvan verzadigd vet / - davon gesättigte Fettsäuren	16,6g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrate	1,6g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	1,6g
Protéines / Eiwitten / Eiweiß	15,4g
Sel / Zout / Salz	1,2g

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	**Valeurs / Doelwit / Ziel**	**Origine/Oorspr./Herkunft**
FROMAGE DE CHEVRE FRAIS / VERSE GEITENKAAS / ZIEGENFRISCHKÄSE:		
Lait pasteurisé de chèvre / Gepasteuriseerde geitenmelk / Pasteurisierter Ziegenmilch		
Ferments lactiques / Melkzuurbacteriën / Milchsäurebakterien		
Présure microbienne / Microbieel stremsel / Mikrobielles Lab		
Sel / Zout / Salz		
Moisissure blanche / Witte schimmel / Weißschimmel		

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	<55%
Matière grasse dans l'extrait sec / Vet op droge stof / Fett in Trockenmasse	>55%
Matière sèche / Droge stof / Trockenmasse	>45%
pH	<4.7

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	**Evaluation /evaluatie/wertung**
Couleur / Kleur/ Farbe	blanche / wit / weiß

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

RONDIN AFFINE 1KG
RONDIN GERIJPT 1KG
RONDIN GEREIFT 1KG

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation /evaluatie/wertung
Texture / Consistentie / Textur	douce / zachte / weiche non tartinable / niet smeerkaas / nicht Schmelzkäse
Goût / Smaak / Geschmack	franc-typique / typische / typisch

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

Température / Temperatuur / Temperatur	Valeurs / Doelwit / Ziel
- de conservation / bewaartemperatur / Lagertemperatur	<6°

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.