



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

CHAUMES 2KG - 32003

Article / Artikel : 32003

Catégorie : CROUTE LAVÉE-GEWASSEN KORST

Kaatype :

Käsesorte :

Code douanier / Intrastat-code :

04069092

Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht :

2 Kg

Matière grasse / Vetgehalte / Fett :

51 %

Pays d'origine / Land van oorsprong / Ursprungsland :

FR



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	24.8	24.8	4		32003-PCE	*32003-PCE* *32003-PCE*
PCE 1 PCE	24.8	24.8	4	GTIN14	93222110000118	A(1)P(1)T *32003-CAR* *32003-CAR*
PCE 1 PCE	24.8	24.8	4	GTIN13	3222110000115	
CAR / KAR 2 PCE	52.8	26.2	6.3		32003-CAR	
CAR / KAR 2 PCE	52.8	26.2	6.3	GTIN14	93222110003362	

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte

	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	1282 kJ / 309 kcal
Graisses / Vetten / Fett	25g
- dont acides gras saturés / - waarvan verzadigd vet / - davon gesättigte Fettsäuren	17g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrate	<0.5g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	<0.5g
Protéines / Eiwitten / Eiweiß	21g
Sel / Zout / Salz	2.2g

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Lait pasteurisé de vache / Gepasteuriseerde koemelk / Pasteurisierte Kuhmilch Sel / Zout / Salz Ferments lactiques / Melkzuurbacteriën / Milchsäurebakterien Présure microbienne / Microbiologisch stremsel / Mikrobiologische Lab Colorant / Kleurstof / Farbstoff : - bêta-carotène / bètacaroteen / Beta-Carotin		

Allergènes / Allergenen / Allergene

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

Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschaften

Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschaften	Valeurs / Doelwit / Ziel
Matière sèche / Droge stof / Trockenmasse	48%-52%
Matière grasse dans l'extrait sec / Vet op droge stof / Fett in Trockenmasse	50% min.



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

CHAUMES 2KG - 32003

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation /evaluatie/wertung
Couleur / Kleur/ Farbe Couleur de la croûte / Korstkleur / Farbe der Kruste Texture / Consistentie / Textur Goût / Smaak / Geschmack	ivoire / ivoor / Elfenbein orangée / oranje / orange moelleuse / zachte / weich onctueuse / romige / cremige franc-typique / typische / typisch aromatique / aromatisch / aromatische

Spécifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.	Cible / Doel / Ziel (UFC/g)	Maximum (UFC/g)
Listéria monocytogènes Escherichia coli		

Température / Temperatuur / Temperatur	Valeurs / Doelwit / Ziel
- de conservation / bewaartemperatuur / Lagertemperatur	Entre +2° C et +6° 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.*