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

CHAUMES 2KG - 32003

Article / Artikel : 32003

Catégorie : CROUTE LAVEE-GEWASSEN KORST
Kaastype :
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	
PCE	1 PCE	24.8	24.8	4	GTIN13	3222110000115	
CAR / KAR	2 PCE	52.8	26.2	6.3		32003-CAR	*32003-CAR* *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	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Lait pasteurisé de vache / Gepasteuriseerde koemelk / Pasteurisierter 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	Valeurs / Doelwit / Ziel
Protéine de lait /Melkeiwit / Milchprotein	
Lactose / Lactose / Laktose	

Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschappen	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 / Produktspecifikation

CHAUMES 2KG - 32003

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation /evaluatie/wertung
Couleur / Kleur/ Farbe	ivoire / ivoor / Elfenbein
Couleur de la croûte / Korstkleur / Farbe der Kruste	orangée / oranje / orange
Texture / Consistentie / Textur	moelleuse / zachte / weich onctueuse / romige / cremige
Goût / Smaak / Geschmack	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 / bewaartemperatur / 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.