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

CHAVROUX 150G - 32008

Article / Artikel : 32008

Catégorie : CHEVRE-GEIT-ZIEGE
Kaastype :
Käsesorte :

Code douanier / Intrastat-code :	04061050
Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht :	0.15 Kg
Matière grasse / Vetgehalte / Fett :	45 %
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	8.4	8.4	6.4		32008-PCE	*32008-PCE*
PCE	1 PCE	8.4	8.4	6.4	GTIN13	3272770003148	
CAR / KAR	6 PCE	26	18	6.5		32008-CAR	*32008-CAR*
CAR / KAR	6 PCE	8.4	8.4	6.4	GTIN13	3272778055019	

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	153 kcal - 634 kJ
Graisses / Vetten / Fett	12g
- dont acides gras saturés / - waarvan verzadigd vet / - davon gesättigte Fettsäuren	9g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	2.5g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	2.5g
Protéines / Eiwitten / Eiweiß	8.7g
Sel / Zout / Salz	1g

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Lait de chèvre / Geitenmelk / Ziegenmilch		
Crème de chèvre / Geitencrème / Ziegenrahm		
Sel / Zout / Salz		
Ferments lactiques / kaaszuivelculturen / käsereikulturen		
Présure / Stremsel / Lab		

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

Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschappen	Valeurs / Doelwit / Ziel
Matière sèche / Droge stof / Trockenmasse	26.6%-28.6%
Matière grasse dans l'extrait sec / Vet op droge stof / Fett in Trockenmasse	49% min.

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation /evaluatie/wertung
Texture / Consistentie / Textur	lisse / gladde / glatte tartinable / smeerkaas / Schmelzkäse

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

CHAVROUX 150G - 32008

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation /evaluatie/wertung
Goût / smaak/ Geschmack	frais / fris / frisch légèrement salé / licht gezouten / leicht gesalzen
Odeur / Geur / Geruch	fraîche / frisse / frische

Spécifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.	Cible / Doel / Ziel (UFC/g)	Maximum (UFC/g)
Staphylococcus aureus	<10	<1000
Listeria monocytogenes	non détecté/25g	
Salmonella		
Escherichia coli	<100	<1000

Température / Temperatuur / Temperatur	Valeurs / Doelwit / Ziel
- de conservation / bewaartemperatur / Lagertemperatur	Entre +2°C et +8°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.