



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

CHAVROUX 150G - 32008

Article / Artikel : 32008

Catégorie : CHEVRE-GEIT-ZIEGE

Kaatype :

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
PCE	1 PCE	8.4	8.4	6.4	GTIN13	3272770003148
CAR / KAR	6 PCE	26	18	6.5		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 saturés / - waarvan verzadigde / - davon gesättigtes Fett	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 / Geiten crème / Ziegenrahm		
Sel / Zout / Salz		
Ferments lactiques / kaaszuivelculturen / käseereikulturen		
Présure / Stremsel / Lab		

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

Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschaften	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 / Produktspezifikation

### 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 / bewaartemperatuur / 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 betreffen.*

*Hiermit bestätigen wir, dass unsere Produkte auch für alle belgischen und europäischen Gesetzgebung, die ihnen entsprechen.*