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

CHAMOIS D'OR 2.5KG - 39579

Article / Artikel : 39579

Catégorie : PATE MOLLE CROUTE FLEURIE
Kaastype :
Käsesorte :



Code douanier / Intrastat-code :	04069079
Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht :	2.5 Kg
Matière grasse / Vetgehalte / Fett :	62 %
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	25	25	5		39579-PCE	*39579-PCE* *39579-PCE*
PCE	1 PCE	25	25	5	GTIN13	3090291015019	
CAR / KAR	2 PCE	52	26	6.8		39579-CAR	*39579-CAR* *39579-CAR*
PAL	240 PCE	120	80	151		39579-PAL	*39579-PAL* *39579-PAL*

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	360 kcal - 1490 kJ
Graisses / Vetten / Fett	32g
- dont acides gras saturés / - waarvan verzadigd vet / - davon gesättigte Fettsäuren	21g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrate	0g
Protéines / Eiwitten / Eiweiß	18g
Sel / Zout / Salz	1.15g

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Lait pasteurisé de vache / Gepasteuriseerde koemelk / Pasteurisierter Kuhmilch		
Ferments lactiques / Melkzuurbacteriën / Milchsäurebakterien		
Sel / Zout / Salz		

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	52.6% min.
Matière grasse dans l'extrait sec / Vet op droge stof / Fett in Trockenmasse	60% min.

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation /evaluatie/wertung
Couleur / Kleur/ Farbe	jaune / geel / gelb
Texture / Consistentie / Textur	douce / zachte / weiche lisse / gladde / glatte onctueuse / romige / cremige fondante / smeltende / Schmelz
Odeur / Geur / Geruch	pénicillium

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

CHAMOIS D'OR 2.5KG - 39579

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation /evaluatie/wertung
Goût / smaak/ Geschmack	crème / room / Sahne beurre frais / verse boter / frisch butter
Couleur de la croûte / Korstkleur / Farbe der Kruste	blanche / wit / weiß

Spécifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.	Cible / Doel / Ziel (UFC/g)	Maximum (UFC/g)
Listéria monocytogènes	non détecté/25g	non détecté/25g
Escherichia coli	100/g	1.000/g

Température / Temperatuur / Temperatur	Valeurs / Doelwit / Ziel
- de conservation / bewaartemperatur / Lagertemperatur	2°-8°
- de livraison / bij aflevering / bei Lieferung	2°-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.