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

ROCHEBARON - 39580

Article / Artikel : 39580

Catégorie : PATE PERSILLEE-BLAUWSCHIMMELKAAS
Kaastype :
Käsesorte :



Code douanier / Intrastat-code :	04064090
Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht :	0.55 Kg
Matière grasse / Vetgehalte / Fett :	55 %
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	15	15	3.5		39580-PCE	*39580-PCE* *39580-PCE*
CAR / KAR	4 PCE	38.5	29.4	6.5		39580-CAR	*39580-CAR* *39580-CAR*

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte	**Pour 100 g / Per 100 g**
Energie / Energiewaarde / Brennwert	342 kcal - 1416 kJ
Graisses / Vetten / Fett	30g
- dont acides gras saturés / - waarvan verzadigd vet / - davon gesättigte Fettsäuren	21g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	<0.5g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	<0,5g
Protéines / Eiwitten / Eiweiß	18g
Sel / Zout / Salz	1.9g

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

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

Colorant / Kleurstof / Farbstoff	**Valeurs / Doelwit / Ziel**	**Origine/Oorspr./Herkunft**
Colorant de la croûte / Korstkleurstof / Farbstoff in der Rinde:		
- charbon végétal / plantaardig steenkool / Pflanzenkohle Farbunterschiede grau		

Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschappen	**Valeurs / Doelwit / Ziel**
Matière sèche / Droge stof / Trockenmasse	49%-53%
Matière grasse dans l'extrait sec / Vet op droge stof / Fett in Trockenmasse	55% min.

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	**Evaluation /evaluatie/wertung**
Couleur / Kleur/ Farbe	ivoire / ivoor / Elfenbein
Couleur de la croûte / Korstkleur / Farbe der Kruste	gris / grijs / grau
Texture / Consistentie / Textur	fondante / smeltende / Schmelz crémeuse / romige / cremige

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

ROCHEBARON - 39580

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation /evaluatie/wertung
Goût / smaak/ Geschmack	lactique / melkachtige / milchig typique / typische / typisch

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 livraison / bij aflevering / bei Lieferung	2°-8°
- de conservation / bewaartemperatur / Lagertemperatur	2°-8°

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.