



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 / Produktspecification

BANON AOP 100G

BANON 100GR

Article / Artikel : 40012

Catégorie : CHEVRE-GEIT-ZIEGE

Kaastype :

K sesorte :

Code douanier / Intrastat-code :

04069093

Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht :

0.1 Kg

Matière grasse / Vetgehalte / Fett :

20 %

Pays d'origine / Land van oorsprong / Ursprungsland :

FR



Code   Barre / Barcode / Strichcode

Conditionnement Verpakking Verpackung	Longueur Lengte Länge	Largeur Breedte Breite	Hauteur Hoogte Höhe (cm)	Type Type Typ	Code � Barre Barcode Strichcode	
PCE 1 PCE	8	8	2.5	GTIN13	3461680004011	HOIPT *40012-CAR* *40012-CAR*
CAR / KAR 8 PCE	40	20	4.8		40012-CAR	
CAR / KAR 8 PCE	40	20	4.8	GTIN14	23461680004015	

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte

	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	1296 kJ - 312 kcal
Graisses / Vetten / Fett	25g
- dont acides gras saturés / - waarvan verzadigd vet / - davon gesättigte Fettsäuren	20g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	0,8g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	<0,5g
Protéines / Eiwitten / Eiwei�	21g
Sel / Zout / Salz	0.9g

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Lait cru de chèvre / Rauwe geitenmelk / Roher Ziegenmilch	98.9%	
Sel / Zout / Salz	0.5%-1.3%	
Ferments lactiques / Melkzuurbacteri�n / Milchs�urebakterien	0.1%-0.2%	
Pr�sure / Stremsel / Lab	0.03%	
Feuilles de châtaignier / Kastanje bladeren / Kastanienbl�tter	6-12 feuilles / bladeren / bl�tter	

Allergènes / Allergenen / Allergene

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

Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschaften

Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschaften	Valeurs / Doelwit / Ziel
Matière grasse dans l'extrait sec / Vet op droge stof / Fett in Trockenmasse	40% min.
Matière sèche / Droge stof / Trockenmasse	40% min.
Affinage / Rijping / Reifung	15 jours min. / dagen min. / Tage min.

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation / evaluatie/wertung
Couleur / Couleur / Farbe	jaune paille / stro geel / Stroh gelb
Texture / Consistentie / Textur	moelleuse / zachte / weich



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

BANON AOP 100G BANON 100GR

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation /evaluatie/wertung
Goût / Smaak / Geschmack	prononcé / sterken / starken

Spécifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.	Cible / Doel / Ziel (UFC/g)	Maximum (UFC/g)
Staphylococcus aureus	abs/25g	
Listeria monocytogenes	abs/25g	
Salmonella	abs/25g	

Température / Temperatuur / Temperatur	Valeurs / Doelwit / Ziel
- de conservation / bewaartemperatuur / Lagertemperatur	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.