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

PITHIVIERS AU FOIN

Article / Artikel : 40172

Catégorie : PATE MOLLE CROUTE FLEURIE
Kaastype :
Käsesorte :



Code douanier / Intrastat-code :	04069089
Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht :	0.35 Kg
Matière grasse / Vetgehalte / Fett :	48.5 %
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	
CAR / KAR	6 PCE	41	27.5	5		40172-CAR	*40172-CAR* *40172-CAR*
CAR / KAR	6 PCE	41	27.5	5	GTIN14	33379330021206	

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	1154 kJ - 278 kcal
Graisses / Vetten / Fett	22g
- dont acides gras saturés / - waarvan verzadigd vet / - davon gesättigte Fettsäuren	17g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	<0,5g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	<0,5g
Protéines / Eiwitten / Eiweiß	20g
Sel / Zout / Salz	1,5g

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Lait pasteurisé de vache / Gepasteuriseerde koemelk / Pasteurisierter Kuhmilch	92.46%	
Ferments lactiques / Melkfermenten / Milchfermente	5%	
Sel / Zout / Salz	1.5%	
Foin / Hooi / Heu	1%	
Présure animale / Dierlijk stremsel / Tierischem Lab	0.04%	

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	46%
Matière grasse dans l'extrait sec / Vet op droge stof / Fett in Trockenmasse	48.50%

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation /evaluatie/wertung
Couleur / Kleur/ Farbe	blanche / wit / weiß
Texture / Consistentie / Textur	onctueuse / romige / cremige

Spécifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.	Cible / Doel / Ziel (UFC/g)	Maximum (UFC/g)
Coliformes totaux	<10.000/g	100.000/g
Staphylococcus aureus	<100/g	<1.000/g

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

PITHIVIERS AU FOIN

Spécifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.	Cible / Doel / Ziel (UFC/g)	Maximum (UFC/g)
Listeria monocytogenes	non détecté	
Salmonella	non détecté	
Escherichia coli	<100/g	<1.000/g

Température / Temperatuur / Temperatur	Valeurs / Doelwit / Ziel
- de conservation / bewaartemperatur / Lagertemperatur	<6°
- de livraison / bij aflevering / bei Lieferung	<6°

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.