



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

SEIN DE NOUNOU FERMIER 250G SEIN DE NOUNOU FERMIER 250GR

Article / Artikel : 45756

Catégorie : CHEVRE-GEIT-ZIEGE

Kaastype :

Käsesorte :

Code douanier / Intrastat-code :

04069092

Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht :

0.25 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	9	9	7.5	GTIN14	13542436010115	
CAR / KAR 5 PCE	34.5	23	8		45756-CAR	*45756-CAR*
CAR / KAR 5 PCE	34.5	23	8	GTIN14	23542436010112	*45756-CAR*

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte

	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	1161kJ / 280kcal
Graisses / Vetten / Fett	22,33g
- dont acides gras saturés / - waarvan verzadigd vet / - davon gesättigte Fettsäuren	15,51g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	3,83g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	2,1g
Protéines / Eiwitten / Eiweiß	18,8g
Sel / Zout / Salz	1g

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten

	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Lait cru de chèvre / Rauwe geitenmelk / Roher Ziegenmilch		
Ferments lactiques / Melkzuurbacteriën / Milchsäurekulturen		
Sel / Zout / Salz		
Présure animale / Dierlijk stremsel / Tierischem Lab	chevreau / geitje / Junge	
Charbon végétale / houtskool / Kohle		

Allergènes / Allergenen / Allergene

	Valeurs / Doelwit / Ziel
Protéine de lait / Melkeiwit / Milchprotein	
Lactose / Lactose / Laktose	

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische

	Evaluation / evaluatie/wertung
Couleur de la croûte / Korstkleur / Farbe der Kruste	cendrée / dirt track / Erdweg
Couleur / Couleur / Farbe	pâte blanche / witte pasta / weiße Paste

Spécifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.

	Cible / Doel / Ziel (UFC/g)	Maximum (UFC/g)
Staphylococcus aureus	<10 000 ufc/g	
Listeria monocytogenes	Non détecté/25g	
Salmonella	Non détecté/25g	



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

SEIN DE NOUNOU FERMIER 250G SEIN DE NOUNOU FERMIER 250GR

Spécifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.	Cible / Doel / Ziel (UFC/g)	Maximum (UFC/g)
Escherichia coli	<10 000 ufc/g	

Température / Temperatuur / Temperatur	Valeurs / Doelwit / Ziel
- de conservation / bewaartemperatuur / Lagertemperatur	0° - 6°C

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.