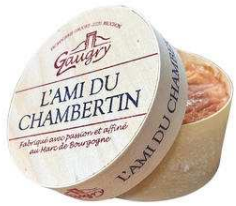
Fromage - kaas - käse
Rue de Herve, 110
B-4651 BATTICE (Belgique)
Tel: 087/67.51.11
FAX: 087/67.97.87
E-Mail: real@real.be

Fiche spécification produit / Productspecificatie / Produktspecifikation

AMI DU CHAMBERTIN 200G
AMI DU CHAMBERTIN 200GR

Article / Artikel : 48001

Catégorie : CROUTE LAVEE-GEWASSEN KORST
Kaastype :
Käsesorte :



Code douanier / Intrastat-code :	04069092
Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht :	0.2 Kg
Matière grasse / Vetgehalte / Fett :	50 %
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	9.5	9.5	6	GTIN13	3360410003372	
CAR / KAR	6 PCE	29.8	20	5.8		48001-CAR	*48001-CAR* *48001-CAR*
CAR / KAR	6 PCE	29.8	20	5.8	GTIN14	13360410003379	
CAR / KAR	6 PCE	29.8	20	5.8	GTIN14	33360410003373	

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	1206 kJ - 291 kcal
Graisses / Vetten / Fett	24g
- dont acides gras saturés / - waarvan verzadigd vet / - davon gesättigte Fettsäuren	18g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	1.9g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	0,5g
Protéines / Eiwitten / Eiweiß	16g
Sel / Zout / Salz	2.30g

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Lait thermisé de vache / Gethermiseerde koemelk / Thermisierte Kuhmilch	97%-98%	France
Sel / Zout / Salz	1%-2%	France
Ferments lactiques / Melkzuurbacteriën / Milchsäurebakterien	0.2-0,5%	Europe et Australie
Présure animale / Dierlijk stremsel / Tierischem Lab	0.2-0,4%	France
Marc de Bourgogne	traces / sporen / Spuren	France
Ferments d'affinage / Rijpingsculturen / Reifungskulturen	traces / sporen / Spuren	
Chlorure de calcium / Calciumchloride / Calciumchlorid (E509)	traces / sporen / Spuren	

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

Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschappen	Valeurs / Doelwit / Ziel
Humidité / Vocht / Feuchtigkeit	50%
Matière sèche / Droge stof / Trockenmasse	40%
Matière grasse dans l'extrait sec / Vet op droge stof / Fett in Trockenmasse	50%
pH	Entre 5 et 6

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

AMI DU CHAMBERTIN 200G
AMI DU CHAMBERTIN 200GR

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation /evaluatie/wertung
Couleur / Kleur/ Farbe	Ambrée / Amber / Bernsteinfarben
Texture / Consistentie / Textur	souple, crémeux et fondant / zacht, romig en smeltend / zart, cremig und schmelzend
Goût / smaak/ Geschmack	Lactique équilibré / Evenwichtige melkzuurbalans / Ausgeglichener Milchsäurehaushalt

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

Température / Temperatuur / Temperatur	Valeurs / Doelwit / Ziel
- 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.