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

BREBIS AGOUR ESPELETTE SELECT FROMAGER
SCHAPENKAAS AGOUR ESPELETTE

Article / Artikel : 48007

Catégorie : BREBIS-SCHAPEN-SCHAF
Kaastype :
Käsesorte :



Code douanier / Intrastat-code :	04069069
Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht :	3.5 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	25	25	11	GTIN13	3575883000326
CAR / KAR	2 PCE	50	25	11		48007-CAR
CAR / KAR	2 PCE	50	25	11	GTIN14	93575885001775

48007-CAR
48007-CAR

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	1575 kJ
Graisses / Vetten / Fett	29g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	0.1g
Sel / Zout / Salz	1.5g-2g
Calcium / Calcium / Kalzium	600mg-800mg

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Lait cru de brebis / Rauwe shapenmelk / Roher Schafsmilch		France - Zone AOP
Sel / Zout / Salz		France
Ferments lactiques / Melkzuurbacteriën / Milchsäurebakterien	<0.05%	UE
Présure animale / Dierlijk stremsel / Tierischem Lab	<0.05%	France
Croûte frottée à la purée de piment d'Espelette		

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

Conservateur / Conservatief / Konservierungsstoff	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Exempt / Vrijgesteld / Befreit		

Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschappen	Valeurs / Doelwit / Ziel
Matière grasse dans l'extrait sec / Vet op droge stof / Fett in Trockenmasse	>50%
Matière sèche / Droge stof / Trockenmasse	>58%

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation /evaluatie/wertung
Couleur / Kleur/ Farbe	blanche / wit / weiß ivoire / ivoor / Elfenbein
Texture / Consistentie / Textur	onctueuse / romige / cremige fondante / smeltende / Schmelz

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

BREBIS AGOUR ESPELETTE SELECT FROMAGER
SCHAPENKAAS AGOUR ESPELETTE

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation /evaluatie/wertung
Goût / smaak/ Geschmack	franc-typique / typische / typisch fruité / fruitig / fruchtig légèrement salé / licht gezouten / leicht gesalzen
Couleur de la croûte / Korstkleur / Farbe der Kruste	orangée / oranje / orange

Spécifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.	Cible / Doel / Ziel (UFC/g)	Maximum (UFC/g)
Listeria monocytogenes	Non détecté/25g	
Staphylococcus aureus	<1.000 ufc/g	
Escherichia coli	<1.000 ufc/g	

Température / Temperatuur / Temperatur	Valeurs / Doelwit / Ziel
- de livraison / bij aflevering / bei Lieferung	<4°
- de conservation / bewaartemperatur / Lagertemperatur	4°-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.