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

FIOR DI LANGA 300G
FIOR DI LANGA 300GR

Article / Artikel : 54084

Catégorie : CHEVRE-GEIT-ZIEGE
Kaastype :
Käsesorte :



Code douanier / Intrastat-code :	04061080
Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht :	0.3 Kg
Matière grasse / Vetgehalte / Fett :	45 %
Pays d'origine / Land van oorsprong / Ursprungsland :	IT

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					54084-CAR	*54084-CAR* *54084-CAR*

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	1334kj - 322kcal
Graisses / Vetten / Fett	26,6g
- dont acides gras saturés / - waarvan verzadigd vet / - davon gesättigte Fettsäuren	17,6g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	3,4g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	3,3g
Protéines / Eiwitten / Eiweiß	17,1g
Sel / Zout / Salz	1,8g

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Lait pasteurisé de vache / Gepasteuriseerde koemelk / Pasteurisierter Kuhmilch		
Lait pasteurisé de brebis / Gepasteuriseerde schapenmelk / Pasteurisierter Schafsmilch		
Lait pasteurisé de chèvre / Gepasteuriseerde geitenmelk / Pasteurisierter Ziegenmilch		
Sel / Zout / Salz		
Présure / Stremsel / Lab		

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

Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschappen	Valeurs / Doelwit / Ziel
Humidité / Vocht / Feuchtigkeit	50,3%
Matière grasse dans l'extrait sec / Vet op droge stof / Fett in Trockenmasse	<51%

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation /evaluatie/wertung
Couleur de la croûte / Korstkleur / Farbe der Kruste	comestible, croûte blanche / eetbaar, witte korst / essbar, weiße Rinde
Texture / Consistentie / Textur	doux / zacht / weich
Couleur / Kleur / Farbe	jaune clair / lichtgeel / hellgelb
Goût / Smaak / Geschmack	doux / zacht / weich

Spécifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.	Cible / Doel / Ziel (UFC/g)	Maximum (UFC/g)
Salmonella	0<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 / Produktspecifikation

FIOR DI LANGA 300G
FIOR DI LANGA 300GR

Spécifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.	Cible / Doel / Ziel (UFC/g)	Maximum (UFC/g)
Listeria monocytogenes	0<25g	
Staphylococcus aureus	<100	
Escherichia coli	<1000	

Température / Temperatuur / Temperatur	Valeurs / Doelwit / Ziel
- de conservation / bewaartemperatur / Lagertemperatur	4°- 8°C

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.