



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 / Produktspecification

TOMME CHEVRE CABRIOULET ESPELETTE GEITENKAAS CABRIOULET ESPELETTE ZIEGENKÄSE CABRIOULET ESPELETTE

Article / Artikel : 56062

Catégorie : CHEVRE-GEIT-ZIEGE

Kaastype :

K sesorte :

Code douanier / Intrastat-code :

04069050

Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht :

2 Kg

Matière grasse / Vetgehalte / Fett :

50 %

Pays d'origine / Land van oorsprong / Ursprungsland :

FR



Code   Barre / Barcode / Strichcode

Conditionnement Verpakking Verpackung	Longueur Lengte L�nge	Largeur Breedte Breite	Hauteur Hoogte H�he (cm)	Type Type Typ	Code � Barre Barcode Strichcode	
PCE	1 PCE	20	20		56062-PCE	

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte

	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	1330 kJ - 360 kcal
Graisses / Vetten / Fett	30g
- dont satur�s / - waarvan verzadigde / - davon ges�ttigtes Fett	20g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	0g
Prot�ines / Eiwitten / Eiwei�	24g
Sel / Zout / Salz	1g-1.5g

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten

Ingr�dients / Ingredi�nten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Lait cru de ch�vre / Rauwe geitenmelk / Roher Ziegenmilch	98.7%	
Piment d'espelette / Espelette peper / Espelette Pfeffer	traces / sporen / Spuren	
Ferments lactiques / Melkzuurbacteri�n / Milchs�urebakterien	traces / sporen / Spuren	
Sel / Zout / Salz	1.2%-1.5%	
Pr�sure / Stremsel / Lab	traces / sporen / Spuren	

Allergènes / Allergenen / Allergene

Allerg�nes / Allergenen / Allergene	Valeurs / Doelwit / Ziel
Lactose / Lactose / Laktose	
Prot�ine de lait / Melkeiwit / Milchprotein	

Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschaften

Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschaften	Valeurs / Doelwit / Ziel
Mati�re s�che / Droge stof / Trockenmasse	46%-53%

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische

Caract�ristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation / evaluatie/wertung
Goût / Smaak / Geschmack	fruit� / fruitig / fruchtig
Texture / Consistentie / Textur	fondante / smeltende / Schmelz souple / zacht / weich

Spécifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.

Sp�cifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.	Cible / Doel / Ziel (UFC/g)	Maximum (UFC/g)
Escherichia coli		<100.000/g
Listeria monocytogenes		absent/25g
Salmonella		absent/25g
Staphylococcus aureus		<100.000/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 / Produktspezifikation

TOMME CHEVRE CABRIOULET ESPELETTE GEITENKAAS CABRIOULET ESPELETTE ZIEGENKÄSE CABRIOULET ESPELETTE

Température / Temperatuur / Temperatur	Valeurs / Doelwit / Ziel
- de livraison / bij aflevering / bei Lieferung	<8°
- de conservation / bewaartemperatuur / Lagertemperatur	<12°

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.*