

Fiche spécification produit / Productspecificatie / Produktspezifikation

APPENZELL MEULE
APPENZELL WIEL
APPENZELL LAIB

Article / Artikel : 85005

Catégorie : PATE PRESSEE CUITE

Kaastype :

Käsesorte :

Code douanier / Intrastat-code :

04069017

Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht :




6.525 Kg

Matière grasse / Vetgehalte / Fett :

45 %

Pays d'origine / Land van oorsprong / Ursprungsland :

CH

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	1 CAR / KAR	31	31	8		85005-CAR 
PCE	1 CAR / KAR	31	31	8	GTIN14	07640103584248 
PAL	60 CAR / KAR					85005-PAL 

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oospr./Herkunft
Lait cru thermisé de vache / Rauwe gethermiseerde koemelk / Rohe Thermisierte Kuhmilch		Suisse
Ferments lactiques / Melkzuurbacteriën / Milchsäurebakterien		
Présure animale / Dierlijk stremsel / Tierischem Lab		
Sel / Zout / Salz		Suisse

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

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	1630 kJ - 392 kcal
Graisses / Vetten / Fett	32g
- dont saturés / - waarvan verzadigde / - davon gesättigtes Fett	19.2g
- dont cholestérol / - waarvan cholesterol / - davon Cholesterin	95mg
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	1g
Protéines / Eiwitten / Eiweiß	25g
Sel / Zout / Salz	1.55g

Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschaften	Valeurs / Doelwit / Ziel
Matière grasse dans l'extrait sec / Vet op droge stof / Fett in Trockenmasse	48%-54.9%

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation / evaluatie/wertung
Couleur / Kleur/ Farbe	ivoire / ivoor / Elfenbein jaune pâle / lichtgeel / hell gelb
Texture / Consistentie / Textur	grasse / vet / Fett fine / fijn / fein
Goût / smaak/ Geschmack	doux / zoet / süß pur / zuiver / rein

Fiche spécification produit / Productspecificatie / Produktspezifikation		
APPENZELL MEULE APPENZELL WIEL APPENZELL LAIB		
Spécifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.	Cible / Doel / Ziel (UFC/g)	Maximum (UFC/g)
Staphylococcus aureus	<10/g	<100/g
Escherichia coli	<10/g	<100/g
Température / Temperatuur / Temperatur		Valeurs / Doelwit / Ziel
- de conservation / bewaartemperatuur / Lagertemperatur		<5°
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.
 Hiermit bestätigen wir, dass unsere Produkte auch für alle belgischen und europäischen Gesetzgebung, die ihnen entsprechen.*