

Fiche spécification produit / Productspecificatie / Produktspecification

BRIE BELGE FRAIS DE SEL
BELGISCHE BRIE REAL
BELG.BRIE REAL

Article / Artikel : 13660**Catégorie :** PATE MOLLE BLANC DE SEL**Kaastype :****Käsesorte :****Code douanier / Intrastat-code :**

04061020

Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht :

2 Kg


Matière grasse / Vetgehalte / Fett :

50 %

Pays d'origine / Land van oorsprong / Ursprungsland :

BE

Code à Barre / Barcode / Strichcode

Conditionnement Verpakking Verpackung	Longueur Lengte Länge	Largeur Breedte Breite	Hauteur Hoogte Höhe	Type Type Typ	Code à Barre Barcode Strichcode	
PCE 1 PCE	21	21	5		13660-PCE	
PCE 1 PCE	28	28	9.5	GTIN13	2805545GGGGGC	

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Lait entier de vache / Volle koemelk / Kuhvollmilch	99%	Belgique
Sel / Zout / Salz	0.7%	Belgique
Ferment lactique / Melkzuurbacteriën / Milchsäurebakterien	<0.1%	France
Présure / Stremsel / Lab	<0.1%	France
Chlorure de calcium / Calciumchloride / Calciumchlorid (E509)	<0.1%	Allemagne

Allergènes / Allergenen / Allergene

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

Conservateur / Conservatief / Konservativ

Conservateur / Conservatief / Konservativ	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Sorbate de potassium / Kaliumsorbataat / Kaliumsorbit (E202)	<0.1%	Allemagne

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	213 kcal - 885 kJ
Graisses / Vetten / Fett	17g
- dont saturés / - waarvan verzadigde / - davon gesättigte	10.2g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrate	1.7g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	1.7g
Protéines / Eiwitten / Eiweiß	14g
Sel / Zout / Salz	0.7g

Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschaften

Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschaften	Valeurs / Doelwit / Ziel
Humidité / Vocht / Feuchtigkeit	65%
Matière sèche / Droge stof / Trockenmasse	35%
pH	4.40

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation / evaluatie/wertung
Couleur / Kleur/ Farbe	crème / creme / crème

Fiche spécification produit / Productspecificatie / Produktspezifikation		
BRIE BELGE FRAIS DE SEL BELGISCHE BRIE REAL BELG.BRIE REAL		
Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation /evaluatie/wertung	
Texture / Consistentie / Textur Goût / smaak/ Geschmack	fondante / smeltende / Schmelz ferme / harde / Hart doux / zoet / süß crémeux / romige / cremige légèrement salé / licht gezouten / leicht gesalzen légèrement salé / licht gezouten / leicht gesalzen	
Spécifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.	Cible / Doel / Ziel (UFC/g)	Maximum (UFC/g)
Germes totaux aérobies	10.000/g	1.000.000/g
Coliformes totaux	<100/g	1.000/g
Staphylococcus aureus	<100/g	1.000/g
Listéria monocytogènes	absent/25g	absent/25g
Salmonella	absent/25g	absent/25g
Enterobacteriaceae	<100/g	1.000/g
Escherichia coli	<100/g	1.000/g
Bactéries lactiques	<10.000/g	1.000.000/g
Température / Temperatuur / Temperatur	Valeurs / Doelwit / Ziel	
- de livraison / bij aflevering / bei Lieferung	0°7°	
- de conservation / bewaar temperatuur / Lagertemperatur	0°7°	
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.