

Fiche spécification produit / Productspecificatie / Produktspecification
BLEU DES MOINES 1KG

Article / Artikel : 14722**Catégorie :** PATE PERSILLEE-BLAUWSCHIMMELKAAS**Kaastype :****Käsesorte :****Code douanier / Intrastat-code :**

04069089

Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht :

1.57 Kg

Matière grasse / Vetgehalte / Fett :

45 %

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 (cm)	Type Type Typ	Code à Barre Barcode Strichcode	
PCE 1 PCE	17	17	4		14722-PCE	
PCE 1 PCE	21	21	7.5	GTIN14	95411021900749	

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten

Lait pasteurisé de vache / Gepasteuriseerde koemelk / Pasteurisierte Kuhmilch
 Sel / Zout / Salz
 Présure / Stremsel / Lab
 Ferments lactiques / Melkzuurbacteriën / Milchsäurebakterien

Valeurs / Doelwit / Ziel**Origine/Oorspr./Herkunft****Allergènes / Allergenen / Allergene**

Protéine de lait / Melkeiwit / Milchprotein
 Lactose / Lactose / Laktose
 Levures / Gist / Hefe

Valeurs / Doelwit / Ziel**Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte**

Energie / Energiewaarde / Brennwert
 Graisses / Vetten / Fett
 - dont saturés / - waarvan verzadigde / - davon gesättigtes Fett
 - dont insaturés / - waarvan onverzadigde / - davon ungesättigte
 - dont cholestérol / - waarvan cholesterol / - davon Cholesterin
 Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat
 - dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker
 Protéines / Eiwitten / Eiweiß
 Sel / Zout / Salz
 Eau / Water / Wasser

Pour 100 g / Per 100 g

407 kcal - 1681 kJ
 37.3g
 24.8g
 12.4g
 104mg
 0g
 0g
 17.7g
 2.2g
 42.1g

Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschaften

Matière grasse dans l'extrait sec / Vet op droge stof / Fett in Trockenmasse

Valeurs / Doelwit / Ziel

64.4g

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische

Couleur / Kleur/ Farbe
 Texture / Consistentie / Textur
 Goût / smaak/ Geschmack

Evaluation /evaluatie/wertung

blanche / wit / weiß
 crémeuse / romige / cremige
 beurre / boter / butter

Fiche spécification produit / Productspecificatie / Produktspezifikation BLEU DES MOINES 1KG		
Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische		Evaluation /evaluatie/wertung
Odeur / Geur / Geruch		fraîche / frisse / frische champignon / paddestoel / pilz
Spécifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.	Cible / Doel / Ziel (UFC/g)	Maximum (UFC/g)
Coliformes (30°)	<10.000/g	100.000/g
Staphylococcus aureus	<100/g	1.000/g
Listéria monocytogènes	absent/25g	absent/25g
Salmonella	absent/25g	absent/25g
Escherichia coli	<100/g	1.000/g
Température / Temperatuur / Temperatur		Valeurs / Doelwit / Ziel
- de conservation / bewaar temperatuur / Lagertemperatur		<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.