

**Fiche spécification produit / Productspecificatie / Produktspezifikation**  
**BOU D'FAGNE COUPE**

**Article / Artikel : 18313****Catégorie :** CROUTE LAVÉE-GEWASSEN KORST**Kaatype :****Käsesorte :****Code douanier / Intrastat-code :**

04069088

**Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht :**

1.3 Kg


**Matière grasse / Vetgehalte / Fett :**

48 %

**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	
CAR / KAR	1 CAR / KAR	21	21	7.5	18313-CAR	
PCE	1 CAR / KAR	21	21	7.5	GTIN14 95410696000129	

**Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten**

Lait pasteurisé de vache / Gepasteuriseerde koemelk / Pasteurisierte Kuhmilch  
Sel / Zout / Salz  
Présure animale / Dierlijk stremsel / Tierischem Lab  
Ferments lactiques / Melkzuurbacteriën / Milchsäurebakterien

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

Protéine de lait / Melkeiwit / Milchprotein  
Levure / Gist / Hefje  
Lactose / Lactose / Laktose

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

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

**Pour 100 g / Per 100 g**

322 kcal - 1334 kJ  
27.1g  
18.1g  
9g  
61mg  
0g  
0g  
19.5g  
2.5g  
50.5g

**Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschaften**

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

**Valeurs / Doelwit / Ziel**

53.3g

**Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische**

Couleur / Kleur/ Farbe  
Texture / Consistentie / Textur

**Evaluation /evaluatie/wertung**

crème / creme / crème  
onctueuse / romige / cremige  
souple / zacht / weich  
fondante / smeltende / Schmelz

**Fiche spécification produit / Productspecificatie / Produktspezifikation**  
**BOU D'FAGNE COUPE**

<b>Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische</b>		<b>Evaluation /evaluatie/wertung</b>	
Odeur / Geur / Geruch		franc-typique / typische / typisch	
Goût / smaak/ Geschmack		franc-typique / typische / typisch	
Couleur de la croûte / Korstkleur / Farbe der Kruste		orange / oranje / orange	
<b>Spécifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.</b>		<b>Cible / Doel / Ziel (UFC/g)</b>	<b>Maximum (UFC/g)</b>
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
<b>Température / Temperatuur / Temperatur</b>		<b>Valeurs / Doelwit / Ziel</b>	
- de conservation / bewaartemperatuur / Lagertemperatur		<7°	
<b>Déclaration OGM / GGO verklaring / GVO-Deklaration</b>			
Exempt / Vrijgesteld / Befreit			
<b>Ionisation / Ionisatie / Ionisation</b>			
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.*