

**Fiche spécification produit / Productspecificatie / Produktspecification**  
**FROMAGE BRUXELLES TRADITION**  
**BRUSSELSE KAAS NATUUR TRADITIE**

**Article / Artikel : 18628**

**Catégorie : FRAIS-VERSE KAZEN**

**Kaatype :**

**Käsesorte :**

**Code douanier / Intrastat-code : 04069088**

**Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht : 0.15 Kg**

**Matière grasse / Vetgehalte / Fett : 0 %**

**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	9.7	9.7	3	GTIN13	5411021102775
CAR / KAR	6 PCE	27	19	5.5		18628-CAR
CAR / KAR	6 PCE	27	19	5.5	GTIN14	15411021102772

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oospr./Herkunft
FROMAGE FRAIS MAIGRE / MAGERE VERSE KAAS / MAGER FRISCHE KÄSE: - Lait écrémé de vache / Magere koemelk / Magere Kuhmilch - Présure / Stremsel / Lab - Ferments lactiques / Melkzuurbacteriën / Milchsäurebakterien Sel / Zout / Salz Poudre de lactosérum / Weipoeder / Molkepulver		

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

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	70 kcal - 296 kJ
Graisses / Vetten / Fett	0g
- dont saturés / - waarvan verzadigde / - davon gesättigtes Fett	0g
- dont insaturés / - waarvan onverzadigde / - davon ungesättigte	0g
- dont cholestérol / - waarvan cholesterol / - davon Cholesterin	0mg
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	0.3g
Protéines / Eiwitten / Eiweiß	17.4g
Sel / Zout / Salz	7.5g

Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschaften	Valeurs / Doelwit / Ziel
Matière grasse dans l'extrait sec / Vet op droge stof / Fett in Trockenmasse	0g

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation / evaluatie/wertung
Couleur / Kleur/ Farbe	ivoire / ivoor / Elfenbein
Texture / Consistentie / Textur	collante

Fiche spécification produit / Productspecificatie / Produktspezifikation			
FROMAGE BRUXELLES TRADITION BRUSSELSE KAAS NATUUR TRADITIE			
Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische		Evaluation /evaluatie/wertung	
Goût / smaak/ Geschmack		salé / zout / Salz	
Couleur de la croûte / Korstkleur / Farbe der Kruste		piquant / pikant crème / creme / crème	
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 / bewaartemperatuur / 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.