

Fiche spécification produit / Productspecificatie / Produktspecification
CAILLADOU 2KG

Article / Artikel : 45104**Catégorie : FRAIS-VERSE KAZEN****Kaatype :****Käsesorte :****Code douanier / Intrastat-code :**

04069088

Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht :

2 Kg



Matière grasse / Vetgehalte / Fett :

60 %

Pays d'origine / Land van oorsprong / Ursprungsland :

FR

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	19	19	8		45104-PCE	
PCE 1 PCE	19	19	8	GTIN13	2730355GGGGGC	
CAR / KAR 2 PCE	49	19.5	7		45104-CAR	
CAR / KAR 2 PCE	49	19.5	7	GTIN14	93309480002277	

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Lait entier pasteurisé de vache / Volle gepasteuriseerde koemelk / Voll- pasteurisierter Kuhmilch	94%	
Chlorure de calcium / Calciumchloride / Calciumchlorid (E509)		
Ferments lactiques / Melkzuurbacteriën / Milchsäurebakterien	0.8%-1%	
Présure / Stremsel / Lab		
Sel / Zout / Salz	1.4%-1.8%	
Herbes de Provence	3%	
Ail / Knoflook / Knoblauch	1%	

Allergènes / Allergenen / Allergene

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

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	1360 kJ-1500 kJ - 325 kcal-360kcal
Graisses / Vetten / Fett	27g-29g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	<1g
Protéines / Eiwitten / Eiweiß	23g-25g
Calcium / Calcium / Kalzium	0.5-0.7%

Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschaften

Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschaften	Valeurs / Doelwit / Ziel
pH	5.3-5.3
Matière grasse dans l'extrait sec / Vet op droge stof / Fett in Trockenmasse	52%-56%
Matière sèche / Droge stof / Trockenmasse	51%-53%

Fiche spécification produit / Productspecificatie / Produktspezifikation CAILLADOU 2KG		
Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische		Evaluation /evaluatie/wertung
Couleur / Kleur/ Farbe		blanche / wit / weiß
Goût / smaak/ Geschmack		jaune / geel / gelb
Couleur de la croûte / Korstkleur / Farbe der Kruste		d'ail / knoflook / knoblauch
		enrobée d'herbes de Provence
Spécifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.	Cible / Doel / Ziel (UFC/g)	Maximum (UFC/g)
Staphylococcus aureus	<100/g	
Listerio monocytogènes	absent/25g	
Salmonella	absent/25g	
Escherichia coli	<100/g	
Température / Temperatuur / Temperatur		Valeurs / Doelwit / Ziel
- de conservation / bewaartemperatuur / Lagertemperatur		2°-8°
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.