

**Fiche spécification produit / Productspecificatie / Produktspecification**  
**DELICE DE BOURGOGNE CPE**

**Article / Artikel :** 46605**Catégorie :** PATE MOLLE CROUTE FLEURIE**Kaastype :****Käsesorte :****Code douanier / Intrastat-code :**

04069093

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

2 Kg


**Matière grasse / Vetgehalte / Fett :**

50 %

**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 (cm)	Type Type Typ	Code à Barre Barcode Strichcode	
PCE 1 PCE	20	20	8		46605-PCE	
PCE 1 PCE	20	20	8	GTIN14	93263091000070	

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Lait pasteurisé de vache / Gepasteuriseerde koemelk / Pasteurisierte Kuhmilch	97%	France
Crème / Room / Sahne	1.4%	
Sel / Zout / Salz	2%	France
Ferments lactiques / Melkzuurbacteriën / Milchsäurebakterien	1.4%	France
Présure / Stremsel / Lab	traces	France
Chlorure de calcium / Calciumchloride / Calciumchlorid	<0.02%	France

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

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	1684 kJ - 408 kcal
Graisses / Vetten / Fett	40g
- dont saturés / - waarvan verzadigde / - davon gesättigte	28.8g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrate	2.5g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	2g
Protéines / Eiwitten / Eiweiß	9.5g
Sel / Zout / Salz	2g

Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschaften	Valeurs / Doelwit / Ziel
Humidité / Vocht / Feuchtigkeit	46%
Matière sèche / Droge stof / Trockenmasse	54%
Matière grasse dans l'extrait sec / Vet op droge stof / Fett in Trockenmasse	75%
pH	4.45

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation / evaluatie/wertung
Couleur / Kleur/ Farbe	blanche / wit / weiß
Texture / Consistentie / Textur	onctueuse / romige / cremige

Fiche spécification produit / Productspecificatie / Produktspezifikation DELICE DE BOURGOGNE CPE		
<b>Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische</b>		<b>Evaluation /evaluatie/wertung</b>
Goût / smaak/ Geschmack		doux / zoet / süß beurre / boter / Butter
<b>Spécifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.</b>	<b>Cible / Doel / Ziel (UFC/g)</b>	<b>Maximum (UFC/g)</b>
Coliformes totaux	10.000/g	
Staphylococcus aureus	100	
Listéria monocytogènes	absent/25g	absent/25g
Salmonella	absent/25g	absent/25g
Escherichia coli	100/g	
<b>Température / Temperatuur / Temperatur</b>		<b>Valeurs / Doelwit / Ziel</b>
- de livraison / bij aflevering / bei Lieferung		<8°
- de conservation / bewaartemperatuur / Lagertemperatur		<8°
<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.