

Fiche spécification produit / Productspecificatie / Produktspecification

EMMENTAL SUISSE MEULE
EMMENTAL ZWITSER. WIEL
EMMENTAL SCHWEIZ LAIB

Article / Artikel : 85020
Catégorie : PATE PRESSEE CUITE
Kaastype :
Käsesorte :
Code douanier / Intrastat-code :

04069099

Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht :

94.27 Kg

Matière grasse / Vetgehalte / Fett :

45 %

Pays d'origine / Land van oorsprong / Ursprungsland :

CH

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	86	86	20		85020-PCE	
PCE 1 PCE	86	86	20	GTIN14	97610900185323	
PCE 1 PCE	86	86	20	GTIN13	2851017GGGGGC	

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Lait cru de vache / Rauwe koemelk / Rohe Kuhmilch	99.6%	Suisse
Présure animale / Dierlijk stremsel / Tierischem Lab	traces / sporen / Spuren	Europe
Ferments lactiques / Melkzuurbacteriën / Milchsäurebakterien	traces / sporen / Spuren	Suisse
Sel / Zout / Salz	0.4%	Suisse

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	1601 kJ - 386 kcal
Graisses / Vetten / Fett	30g
- dont saturés / - waarvan verzadigde / - davon gesättigtes Fett	19.1g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	<0.5g
Protéines / Eiwitten / Eiweiß	28.9g

Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschaften	Valeurs / Doelwit / Ziel
Matière grasse dans l'extrait sec / Vet op droge stof / Fett in Trockenmasse	45% min.
Humidité / Vocht / Feuchtigkeit	35% min.
Matière sèche / Droge stof / Trockenmasse	65%

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation / evaluatie/wertung
Couleur / Kleur/ Farbe	ivoire / ivoor / Elfenbein jaune pâle / lichtgeel / hell gelb
Texture / Consistentie / Textur	ferme / harde / Hart
Goût / smaak/ Geschmack	doux / zoet / süß franc-typique / typische / typisch

Fiche spécification produit / Productspecificatie / Produktspezifikation		
EMMENTAL SUISSE MEULE EMMENTAL ZWITSER. WIEL EMMENTAL SCHWEIZ LAIB		
Spécifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.	Cible / Doel / Ziel (UFC/g)	Maximum (UFC/g)
Staphylococcus aureus	<100/g	
Listeria monocytogenes	absent/25g	
Salmonella	absent/25g	
Escherichia coli	<10/g	
Température / Temperatuur / Temperatur		Valeurs / Doelwit / Ziel
- de livraison / bij aflevering / bei Lieferung		<6°
- de conservation / bewaartemperatuur / Lagertemperatur		<6°
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.*