

Fiche spécification produit / Productspecificatie / Produktspezifikation
EPOISSE PERRIERE AOP 750G

Article / Artikel : 13208

Catégorie : CROUTE LAVEE-GEWASSEN KORST

Kaatype :



Käsesorte :

Code douanier / Intrastat-code : 04069088

Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht : 0.9 Kg

Matière grasse / Vetgehalte / Fett : 54 %

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	17	17	4		13208-PCE 
PCE	1 PCE	17	17	4	GTIN13	2728233GGGGGC
CAR / KAR	2 PCE	45.7	23.9	6		13208-CAR 
CAR / KAR	2 PCE	45.7	23.9	6	GTIN14	93307957282337

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Lait entier pasteurisé de vache / Volle gepasteuriseerde koemelk / Voll- pasteurisierter Kuhmilch	97.66%	
Sel / Zout / Salz	2.30%	
Présure / Stremsel / Lab	0.01%	
Ferments lactiques / Melkfermenten / Milchfermente	0.01%	
Marc de Bourgogne	0.01%	
Chlorure de calcium / Calciumchloride / Calciumchlorid (E509)	0.01%	

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	291 kcal - 1204 kJ
Graisses / Vetten / Fett	24g
- dont saturés / - waarvan verzadigde / - davon gesättigtes Fett	17g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrate	0g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	0g
Protéines / Eiwitten / Eiweiß	18g
Sel / Zout / Salz	1.8g

Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschaften	Valeurs / Doelwit / Ziel
Humidité / Vocht / Feuchtigkeit	55.6%

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation /evaluatie/wertung
Couleur / Kleur/ Farbe	beige / lichtbruin / hellbraun

Fiche spécification produit / Productspecificatie / Produktspezifikation EPOISSE PERRIERE AOP 750G		
Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische		Evaluation /evaluatie/wertung
Texture / Consistentie / Textur		crémeuse / romige / cremige fondante / smeltende / Schmelz souple / zacht / weich
Goût / smaak/ Geschmack		franc-typique / typische / typisch lactique / melkachtige / milchig
Spécifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.	Cible / Doel / Ziel (UFC/g)	Maximum (UFC/g)
Listeria monocytogenes	absent/25g	
Salmonella	absent/25g	
Température / Temperatuur / Temperatur		Valeurs / Doelwit / Ziel
- de livraison / bij aflevering / bei Lieferung		<5°
- de conservation / bewaartemperatuur / Lagertemperatur		<5°
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.