

Fiche spécification produit / Productspecificatie / Produktspezifikation
HERVE EXQUIS DOUX 100G

Article / Artikel : 11960**Catégorie :** CROUTE LAVEE-GEWASSEN KORST**Kaatype :****Käsesorte :****Code douanier / Intrastat-code :**

04069088

Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht :

0.1 Kg

Matière grasse / Vetgehalte / Fett :

45 %

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	6	6	3	GTIN13	5411021003201
CAR / KAR	6 PCE	20	14	4		11960-CAR
CAR / KAR	6 PCE	20	14	4	GTIN14	15411021003208

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Lait pasteurisé de vache / Gepasteuriseerde koemelk / Pasteurisierter Kuhmilch Sel / Zout / Salz Présure / Stremsel / Lab Ferments lactiques / Melkzuurbacteriën / Milchsäurebakterien		

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	317 kcal -1314 kJ
Graisses / Vetten / Fett	26.6g
- dont saturés / - waarvan verzadigde / - davon gesättigtes Fett	17.7g
- dont insaturés / - waarvan onverzadigde / - davon ungesättigte	8.9g
- dont cholestérol / - waarvan cholesterol / - davon Cholesterin	61mg
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	0g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	0g
Protéines / Eiwitten / Eiweiß	19.4g
Sel / Zout / Salz	2.5g
Eau / Water / Wasser	52g

Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschaften	Valeurs / Doelwit / Ziel
Matière grasse dans l'extrait sec / Vet op droge stof / Fett in Trockenmasse	55.4g

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation /evaluatie/wertung
Couleur / Kleur/ Farbe Texture / Consistentie / Textur	crème / creme / crème onctueuse / romige / cremige

Fiche spécification produit / Productspecificatie / Produktspezifikation HERVE EXQUIS DOUX 100G			
Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische		Evaluation /evaluatie/wertung	
Goût / smaak/ Geschmack Couleur de la croûte / Korstkleur / Farbe der Kruste		franc-typique / typische / typisch orangée / oranje / orange	
Spécifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.		Cible / Doel / Ziel (UFC/g)	Maximum (UFC/g)
Coliformes (30°)		<10.000/g	100.000/g
Escherichia coli		<100/g	1.000/g
Listeria monocytogenes		absent/25g	absent/25g
Salmonella		absent/25g	absent/25g
Staphylococcus aureus		<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.