

Fiche spécification produit / Productspecificatie / Produktspezifikation
HERVE EXQUIS PIQUANT 200G
HERVE EXQUIS PIKANT 200G

Article / Artikel : 11962

Catégorie : CROUTE LAVEE-GEWASSEN KORST

Kaatype :

Käsesorte :

Code douanier / Intrastat-code : 04069089

Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht : 0.2 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	6		11962-PCE
PCE	1 PCE	6	6	6	GTIN13	5411021004703
CAR / KAR	6 PCE	20	14	7		11962-CAR
CAR / KAR	6 PCE	20	14	7	GTIN14	15411021004700

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Lait pasteurisé de vache / Gepasteuriseerde koemelk / Pasteurisiertes 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

Fiche spécification produit / Productspecificatie / Produktspezifikation			
HERVE EXQUIS PIQUANT 200G HERVE EXQUIS PIKANT 200G			
Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische		Evaluation /evaluatie/wertung	
Couleur / Kleur/ Farbe Texture / Consistentie / Textur Goût / smaak/ Geschmack Couleur de la croûte / Korstkleur / Farbe der Kruste Odeur / Geur / Geruch		crème / creme / crème onctueuse / romige / cremige franc-typique / typische / typisch orangée / oranje / orange forte / sterk / stark franche-typique / typische / typisch	
Spécifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.		Cible / Doel / Ziel (UFC/g)	Maximum (UFC/g)
Coliformes (30°)		<10.000/g	100.000/g
Staphylococcus aureus		<100/g	1.000/g
Listéria monocytogènes		absent/25g	absent/25g
Salmonella		absent/25g	absent/25g
Escherichia coli		<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.