

Fiche spécification produit / Productspecificatie / Produktspezifikation
KALTBACH CREAMY 1/1

Article / Artikel : 85011**Catégorie :** PATE PRESSEE NON CUIT**Kaatype :****Käsesorte :****Code douanier / Intrastat-code :**

04069079

Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht :

4,2 Kg



Matière grasse / Vetgehalte / Fett :

56 %

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 (cm)	Type Type Typ	Code à Barre Barcode Strichcode	
CAR / KAR 1 PCE	25	25	8,8		85011-CAR	 
CAR / KAR 1 PCE	25	25	8,8	GTIN14	97610900045160	
CAR / KAR 1 PCE				GTIN13	7610900061280	

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte

	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	1640 kJ - 394 kcal
Graisses / Vetten / Fett	34g
- dont saturés / - waarvan verzadigde / - davon gesättigtes Fett	20.4g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	1g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	<0,1g
Protéines / Eiwitten / Eiweiß	21g
Sel / Zout / Salz	0,178g

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Lait pasteurisé de vache / Gepasteuriseerde koemelk / Pasteurisierte Kuhmilch	100%	Suisse
Ferments lactiques / Melkzuurbacteriën / Milchsäurebakterien		
Présure microbienne / Microbieel stremsel / Mikrobielles Lab		France
Sel / Zout / Salz		Suisse
Croûte non comestible / oneetbaar korst / ungenießbar Kruste		

Allergènes / Allergenen / Allergene

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

Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschaften

Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschaften	Valeurs / Doelwit / Ziel
Humidité / Vocht / Feuchtigkeit	39%
pH	5.3-5.6
Valeur aw / aw-waarde / aw-Wert	0.91-0.95
Matière grasse dans l'extrait sec / Vet op droge stof / Fett in Trockenmasse	56%
Durée d'affinage / Rijpingstijd / Reifung	105-135 jours / dagen / Tage

Fiche spécification produit / Productspecificatie / Produktspezifikation KALTBACH CREAMY 1/1			
Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische		Evaluation /evaluatie/wertung	
Couleur / Kleur / Farbe Texture / Consistentie / Textur		ivoire / ivoor / Elfenbein crémeuse / romige / cremige élastique / elastische	
Spécifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.		Cible / Doel / Ziel (UFC/g)	Maximum (UFC/g)
Enterobacteriaceae		<10/g	<100/g
Température / Temperatuur / Temperatur			Valeurs / Doelwit / Ziel
- de conservation / bewaar temperatuur / 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.