

Fiche spécification produit / Productspecificatie / Produktspezifikation
LE CRAMEU 1.2KG

Article / Artikel : 11985**Catégorie :** PATE MOLLE CROUTE FLEURIE**Kaastype :****Käsesorte :****Code douanier / Intrastat-code :**

04069086

Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht :

1.2 Kg

Matière grasse / Vetgehalte / Fett :

50 %

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	24	12.5	3.5		11985-PCE	
PCE 1 PCE	26	14.5	5.5	GTIN14	95410973119858	

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten

Lait pasteurisé de vache / Gepasteuriseerde koemelk / Pasteurisierte Kuhmilch
Sel / Zout / Salz
Présure / Stremsel / Lab
Ferments lactiques / Melkzuurbacteriën / Milchsäurebakterien

Valeurs / Doelwit / Ziel**Origine/Oorspr./Herkunft****Allergènes / Allergenen / Allergene**

Protéine de lait / Melkeiwit / Milchprotein
Levures / Gist / Hefe
Lactose / Lactose / Laktose

Valeurs / Doelwit / Ziel**Colorant / Kleurstof / Farbstoff**

Annatto

Valeurs / Doelwit / Ziel**Origine/Oorspr./Herkunft****Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte**

Energie / Energiewaarde / Brennwert
Graisses / Vetten / Fett
- dont saturés / - waarvan verzadigde / - davon gesättigtes Fett
- dont insaturés / - waarvan onverzadigde / - davon ungesättigte
- dont cholestérol / - waarvan cholesterol / - davon Cholesterin
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker
Protéines / Eiwitten / Eiweiß
Sel / Zout / Salz
Eau / Water / Wasser

Pour 100 g / Per 100 g

345 kcal - 1428 kJ
31.1g
20.7g
10.4g
93mg
0g
0g
16.4g
1.5g
48.9g

Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschaften

Matière grasse dans l'extrait sec / Vet op droge stof / Fett in Trockenmasse

Valeurs / Doelwit / Ziel

60.6%

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische

Couleur / Kleur/ Farbe

Evaluation /evaluatie/wertung

crème / creme / crème

Fiche spécification produit / Productspecificatie / Produktspezifikation LE CRAMEU 1.2KG			
Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische		Evaluation /evaluatie/wertung	
Texture / Consistentie / Textur	souple / zacht / weich fondante / smeltende / Schmelz		
Goût / smaak/ Geschmack	grasse / vet / Fett doux / zoet / süß frais / fris / frisch		
Couleur de la croûte / Korstkleur / Farbe der Kruste	beurre / boter / butter 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
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.