


**Fiche spécification produit / Productspecificatie / Produktspecification**  
**PLATEAU DES FAGNES**

**Article / Artikel :** 15565**Catégorie :** CROUTE LAVÉE-GEWASSEN KORST**Kaatype :****Käsesorte :****Code douanier / Intrastat-code :** 04069087**Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht :** 0.75 Kg**Matière grasse / Vetgehalte / Fett :** 0 %**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	15	15	3	15565-PCE	

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Lait entier cu de vache / Volle- Rauwe koemelk / Rohe Kuhvollmilch Ferments lactiques / Melkzuurbacteriën / Milchsäurebakterien Présure / Stremsel / Lab Sel / Zout / Salz Bière / Bier (orge / gerst / Gerste)	3%	

Allergènes / Allergenen / Allergene	Valeurs / Doelwit / Ziel
Bière / Bier (orge / gerst / Gerste) Lactose / Lactose / Laktose Protéine de lait / Melkeiwit / Milchprotein	

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte	Pour 100 g / Per 100 g
Sel / Zout / Salz	3%

Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschaften	Valeurs / Doelwit / Ziel
Matière grasse dans l'extrait sec / Vet op droge stof / Fett in Trockenmasse	55%
Durée d'affinage / Rijpingstijd / Reifung	6-8 semaines

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation / evaluatie/wertung
Texture / Consistentie / Textur	moelleuse / zachte / weich onctueuse / romige / cremige
Goût / smaak/ Geschmack	doux / zoet / süß

Température / Temperatuur / Temperatur	Valeurs / Doelwit / Ziel
- de conservation / bewaartemperatuur / Lagertemperatur	<6°

Déclaration OGM / GGO verklaring / GVO-Deklaration
Exempt / Vrijgesteld / Befreit

Ionisation / Ionisatie / Ionisation
Non soumis / Niet onderworpen / Nicht unter