

Fiche spécification produit / Productspecificatie / Produktspecification
PONT L'EVEQUE LEVASSEUR COUPE 1.4K
PONT L'EVEQUE LEVASSEUR 1.4K

Article / Artikel : 44503**Catégorie :** CROUTE LAVÉE-GEWASSEN KORST**Kaastype :****Käsesorte :****Code douanier / Intrastat-code :** 04069088**Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht :** 1.353 Kg**Matière grasse / Vetgehalte / Fett :** 45 %**Pays d'origine / Land van oorsprong / Ursprungsland :** FR

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	20.5	20.5	3.5		44503-PCE
CAR / KAR	2 PCE	44.5	23	6		44503-CAR

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Lait pasteurisé de vache / Gepasteuriseerde koemelk / Pasteurisierte Kuhmilch	98%	France (Normandie)
Sel / Zout / Salz	1.6%	France
Ferments lactiques / Melkzuurbacteriën / Milchsäurebakterien	0.3%	France-Danemark-USA
Présure animale / Dierlijk stremsel / Tierischem Lab	0.1%	France
Protéines de lait		

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

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	295 kcal - 1224 kJ
Graisses / Vetten / Fett	23g
- dont saturés / - waarvan verzadigde / - davon gesättigtes Fett	15g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	<0.5g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	<0.5g
Protéines / Eiwitten / Eiweiß	22g
Sel / Zout / Salz	1.6g

Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschaften	Valeurs / Doelwit / Ziel
pH	5.2
Matière sèche / Droge stof / Trockenmasse	48%
Matière grasse dans l'extrait sec / Vet op droge stof / Fett in Trockenmasse	45%

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation / evaluatie/wertung
Couleur / Kleur/ Farbe	blanche / wit / weiß jaune pâle / lichtgeel / hell gelb
Texture / Consistentie / Textur	souple / zacht / weich élastique / elastische
Goût / smaak/ Geschmack	franc-typique / typische / typisch

Fiche spécification produit / Productspecificatie / Produktspezifikation		
PONT L'EVEQUE LEVASSEUR COUPE 1.4K PONT L'EVEQUE LEVASSEUR 1.4K		
Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische		Evaluation /evaluatie/wertung
Couleur de la croûte / Korstkleur / Farbe der Kruste		blanche / wit / weiß orangée / oranje / orange brune / bruin / braun
Spécifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.	Cible / Doel / Ziel (UFC/g)	Maximum (UFC/g)
Staphylococcus aureus	<100/g	1.000/g
Listéria monocytogènes	absent/25g	
Escherichia coli	<100/g	1.000/g
Température / Temperatuur / Temperatur		Valeurs / Doelwit / Ziel
- de conservation / bewaartemperatuur / Lagertemperatur		4°-8°
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.*