

Fiche spécification produit / Productspecificatie / Produktspecification

RACLETTE MOUTARDE 1/1
RACLETTE MOSTERD 1/1
RACLETTE SENF 1/1

Article / Artikel : 45340

Catégorie : PATE PRESSEE NON CUIT

Kaastype :

Käsesorte :

Code douanier / Intrastat-code :

04069099

Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht :

5,5 Kg



Matière grasse / Vetgehalte / Fett :

48 %

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	28	28	8		45340-PCE	
PCE 1 PCE				GTIN13	3302010000337	

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte

Pour 100 g / Per 100 g

Energie / Energiewaarde / Brennwert	1500kj - 360kcal
Graisses / Vetten / Fett	28g
- dont saturés / - waarvan verzadigde / - davon gesättigtes Fett	20g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	1.4g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	0g
Protéines / Eiwitten / Eiweiß	24g
Sel / Zout / Salz	1g

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten

Valeurs / Doelwit / Ziel

Origine/Oorspr./Herkunft

Lait pasteurisé de vache / Gepasteuriseerde koemelk / Pasteurisierter Kuhmilch	99%	
Sel / Zout / Salz		
Présure / Stremsel / Lab		
Ferments lactiques / Melkzuurbacteriën / Milchsäurebakterien	1%	
Moutarde / Mosterd / Senf	1%	
E235/E1105/E160B		

Allergènes / Allergenen / Allergene

Valeurs / Doelwit / Ziel

Lactose / Lactose / Laktose	
Protéine de lait / Melkeiwit / Milchprotein	
Oeufs / Eieren / Eier	
Moutarde / Mosterd / Senf	

Colorant / Kleurstof / Farbstoff

Valeurs / Doelwit / Ziel

Origine/Oorspr./Herkunft

Rocou / Annatto (E160b)		
-------------------------	--	--

Conservateur / Conservatief / Konservativ

Valeurs / Doelwit / Ziel

Origine/Oorspr./Herkunft

Natamycine (E235)		
Lysozyme (Extrait de blanc d'oeuf / Eiwitextract / aux Eiklar) - E1105		

Fiche spécification produit / Productspecificatie / Produktspezifikation			
RACLETTE MOUTARDE 1/1 RACLETTE MOSTERD 1/1 RACLETTE SENF 1/1			
Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschaften		Valeurs / Doelwit / Ziel	
Humidité / Vocht / Feuchtigkeit		43%	
Matière sèche / Droge stof / Trockenmasse		57%	
Matière grasse dans l'extrait sec / Vet op droge stof / Fett in Trockenmasse		48%	
Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische		Evaluation / evaluatie/wertung	
Couleur / Kleur/ Farbe		jaune paille / stro geel / Stroh gelb	
Texture / Consistentie / Textur		souple / zacht / weich	
Goût / smaak/ Geschmack		moutarde / mosterd / Senf	
Spécifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.		Cible / Doel / Ziel (UFC/g)	Maximum (UFC/g)
Staphylococcus aureus		<100/g	
Listeria monocytogenes		absent	
Salmonella		absent	
Escherichia coli		<100/g	
Température / Temperatuur / Temperatur		Valeurs / Doelwit / Ziel	
- de conservation / bewaartemperatuur / Lagertemperatur		8°C	
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.