

Fiche spécification produit / Productspecificatie / Produktspecification
ROCHFORT TRADITION 2.3KG

Article / Artikel : 12349**Catégorie :** PATE PRESSEE NON CUIT**Kaatype :****Käsesorte :****Code douanier / Intrastat-code :**

04069087

Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht :

2.2 Kg

Matière grasse / Vetgehalte / Fett :

45 %

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	Type Type Typ	Code à Barre Barcode Strichcode
PCE	1 PCE					12349-PCE
PCE	1 PCE				GTIN13	2821330GGGGGC
CAR / KAR	3 PCE	39	29	25		12349-CAR
CAR / KAR	3 PCE	39	29	25	GTIN14	95410603140009

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Lait pasteurisé de vache / Gepasteuriseerde koemelk / Pasteurisiertes Kuhmilch Sel / Zout / Salz Présure animale / Dierlijk stremsel / Tierischem Lab Lysozyme (Extrait de blanc d'oeuf / Eiwitextract / aux Eiklar) - E1105 Ferments lactiques / Melkzuurbacteriën / Milchsäurebakterien		

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

Colorant / Kleurstof / Farbstoff	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Rocou / Annatto (E160b)		

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	1270 kJ - 306 kcal
Graisses / Vetten / Fett	33.3g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	0.04g
Protéines / Eiwitten / Eiweiß	24g
Sel / Zout / Salz	1.5g

Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschaften	Valeurs / Doelwit / Ziel
Matière sèche / Droge stof / Trockenmasse	60%
Valeur aw / aw-waarde / aw-Wert	0.96
pH	>5.2
Matière grasse dans l'extrait sec / Vet op droge stof / Fett in Trockenmasse	45%
Eau / Water / Wasser	40%

Fiche spécification produit / Productspecificatie / Produktspezifikation
ROCHEFORT TRADITION 2.3KG

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische		Evaluation /evaluatie/wertung	
Couleur / Kleur/ Farbe		jaune / geel / gelb	
Texture / Consistentie / Textur		crémeuse / romige / cremige	
Goût / smaak/ Geschmack		frais / fris / frisch franc-typique / typische / typisch	
Spécifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.		Cible / Doel / Ziel (UFC/g)	Maximum (UFC/g)
Listéria monocytogènes		absent/25g	
Salmonella		absent/25g	
Staphylococcus aureus		absent/25g	
Escherichia coli		<100/g	1.000/g
Coliformes		<100/g	1.000/g
Température / Temperatuur / Temperatur			Valeurs / Doelwit / Ziel
- de conservation / bewaartemperatuur / Lagertemperatur			<7°
- de livraison / bij aflevering / bei Lieferung			<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.*