

**Fiche spécification produit / Productspecificatie / Produktspecification**  
**TOMME DE STAVELOT\***

**Article / Artikel :** 11066**Catégorie :** PATE PRESSEE NON CUIT**Kaastype :****Käsesorte :****Code douanier / Intrastat-code :**

04069089

**Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht :**

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 (cm)	Type Type Typ	Code à Barre Barcode Strichcode	
PCE 1 PCE	20	20	7		11066-PCE	
PCE 1 PCE				GTIN14	13541	
PCE 1 PCE				GTIN13	5412345001013	

**Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte**

	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	1469kj - 351kcal
Graisses / Vetten / Fett	27,8g
- dont saturés / - waarvan verzadigde / - davon gesättigtes Fett	17,7g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	0g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	0g
Protéines / Eiwitten / Eiweiß	25,3g
Sel / Zout / Salz	1,50g

**Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten**

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Lait cru de vache / Rauwe koemelk / Rohe Kuhmilch * Biologique / biologisch / biologisch Ferments lactiques / Melkfermenten / Milchsäurekulturen Présure animale / Dierlijk stremsel / Tierischem Lab Sel / Zout / Salz		

**Allergènes / Allergenen / Allergene**

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

**Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschaften**

Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschaften	Valeurs / Doelwit / Ziel
Matière grasse dans l'extrait sec / Vet op droge stof / Fett in Trockenmasse	42%
pH	5,8

**Spécifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.**

Spécifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.	Cible / Doel / Ziel (UFC/g)	Maximum (UFC/g)
Listeria monocytogenes	abs/25g	
Salmonella	abs/25g	
Staphylococcus aureus	<100 000	

Fiche spécification produit / Productspecificatie / Produktspezifikation TOMME DE STAVELOT*		
<b>Spécifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.</b>		
Escherichia coli	Cible / Doel / Ziel (UFC/g)	Maximum (UFC/g)
	<100 000	
<b>Température / Temperatuur / Temperatur</b>		<b>Valeurs / Doelwit / Ziel</b>
- de conservation / bewaartemperatuur / Lagertemperatur		4 - 6°C
<b>Déclaration OGM / GGO verklaring / GVO-Deklaration</b>		
Exempt / Vrijgesteld / Befreit		
<b>Ionisation / Ionisatie / Ionisation</b>		
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.*