

Fiche spécification produit / Productspecificatie / Produktspezifikation
VACHERIN FRIBOURGEOIS 1/1

Article / Artikel : 85076**Catégorie : PATE PRESSEE CUITE****Kaastype :****Käsesorte :****Code douanier / Intrastat-code : 04069018****Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht : 7 Kg****Matière grasse / Vetgehalte / Fett : 45 %****Pays d'origine / Land van oorsprong / Ursprungsland : CH**

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	33		9		85076-PCE
PCE	1 PCE	33		9	GTIN14	07630014202019
PCE	1 PCE				GTIN14	07640103581070
PCE	1 PCE	33		9	GTIN13	2805240GGGGGC

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	374 kcal - 1550 kJ
Graisses / Vetten / Fett	28.5g
- dont saturés / - waarvan verzadigde / - davon gesättigtes Fett	19g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	<0.5g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	0g
Protéines / Eiwitten / Eiweiß	28,8g
Sel / Zout / Salz	1.3g

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Lait cru de vache / Rauwe koemelk / Rohe Kuhmilch	98.5%	
Bactéries lactiques / melkzuurbacteriën / Milchsäurebakterien	0.1%	Suisse / UE
Présure animale / Dierlijk stremsel / Tierischem Lab	0.1%	Suisse / UE
Sel / Zout / Salz	1.3%	Suisse

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

Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschaften	Valeurs / Doelwit / Ziel
Matière sèche / Droge stof / Trockenmasse	58%
Matière grasse dans l'extrait sec / Vet op droge stof / Fett in Trockenmasse	45% min.

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation /evaluatie/wertung
Couleur / Kleur / Farbe	ivoire / ivoor / Elfenbein jaune pâle / lichtgeel / hell gelb

Fiche spécification produit / Productspecificatie / Produktspezifikation
VACHERIN FRIBOURGEOIS 1/1

Spécifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.	Cible / Doel / Ziel (UFC/g)	Maximum (UFC/g)
Staphylococcus aureus	<1.000/g	1.000/g
Escherichia coli	<100/g	100/g

Température / Temperatuur / Temperatur	Valeurs / Doelwit / Ziel
- de conservation / bewaartemperatuur / Lagertemperatur	<8°
- de livraison / bij aflevering / bei Lieferung	<10°

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.*