

Fiche spécification produit / Productspecificatie / Produktspezifikation
VIEIL AUBEL 1.2KG

Article / Artikel : 11980**Catégorie : CROUTE LAVEE-GEWASSEN KORST****Kaatype :****Käsesorte :****Code douanier / Intrastat-code :**

04069088

Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht :

1.1 Kg


Matière grasse / Vetgehalte / Fett :

52 %

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	24	12.5	3.5		11980-PCE	
PCE 1 PCE	26	14.5	5.5	GTIN14	95410973119803	

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Lait pasteurisé de vache / Gepasteuriseerde koemelk / Pasteurisierte Kuhmilch		BE
Sel / Zout / Salz		BE
Présure animale / Dierlijk stremsel / Tierischem Lab		BE
Ferments lactiques / Melkzuurbacteriën / Milchsäurebakterien		BE

Allergènes / Allergenen / Allergene

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

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	322 kcal - 1334 kJ
Graisses / Vetten / Fett	27.1g
- dont saturés / - waarvan verzadigde / - davon gesättigte	18.1g
- dont insaturés / - waarvan onverzadigde / - davon ungesättigte	9g
- dont cholestérol / - waarvan cholesterol / - davon Cholesterin	61mg
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrate	0g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	0g
Protéines / Eiwitten / Eiweiß	19.5g
Sel / Zout / Salz	2.5g
Eau / Water / Wasser	50.5g

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	53.3g

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation / evaluatie/wertung
Couleur / Kleur/ Farbe	crème / creme / crème
Couleur de la croûte / Korstkleur / Farbe der Kruste	orangée / oranje / orange

Fiche spécification produit / Productspecificatie / Produktspezifikation VIEIL AUBEL 1.2KG		
Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische		Evaluation /evaluatie/wertung
Texture / Consistentie / Textur		onctueuse / romige / cremige
Goût / smaak/ Geschmack		fondante / smeltende / Schmelz
Odeur / Geur / Geruch		souple / zacht / weich
		franc-typique / typische / typisch
		typique / typische / typisch
Spécifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.	Cible / Doel / Ziel (UFC/g)	Maximum (UFC/g)
Coliformes (30°)	<10.000/g	100.000/g
Staphylococcus aureus	<100/g	1.000/g
Listéria monocytogènes	absent/25g	absent/25g
Salmonella	absent/25g	absent/25g
Escherichia coli	<100/g	1.000/g
Température / Temperatuur / Temperatur		Valeurs / Doelwit / Ziel
- de conservation / bewaartemperatuur / Lagertemperatur		<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.