

Spécifications du fromage

WITTEKOP

Code produit	HP 897
Fournisseur	Kaasimport De Kaasboer NV
Produit par	De Moerenaar
Pays d'origine	Belgique
Code douane	0405 xxxx

Personnes à contacter

	Direction	Qualité	Emergency contact	Reception
Nom	Thijs Dewicke	Thijs Dewicke	Thijs Dewicke	Thijs Dewicke
Fonction	directeur	directeur	directeur	directeur
Tel	058 29 91 49	058/29 91 49	0473 31 36 74	058 29 91 49
Fax	058 29 87 57	058 29 87 57	058 29 87 57	058 29 87 57
E-mail	info@demoerenaar.be			

Composition Produit

Ingrédients	Pays d'origine
Lait pasteurisé	Belgique
Présure microb.	France
Sel	L'Allemagne
Ferments lactiques	France
Salpeter	L'Allemagne
Chlorure de calcium	Les Pays-Bas
PLA	France
Geo 17/SAM3	France

Informations nutritionnelles

Nutriments	Valeurs indicatives por 100 g
Humidité	52%
Energie en kJ	1700 kJ
Matières grasses	28,2 g
Graisses sat	18,3 g
Gras insat	9,3 g
Glucides	1,9 g
Protéines	23,0 g

Informations sur les substances à caractère allergisant

Le produit fini contient	Oui	Non
Du lait	x	
Du lactose		x

Conditions de livraison et de conservation

	Min.	optimale	max
Durée de vie (livraison)	42 jours		
Temp.arrivée	5°C		5°C
Temp.conservation	5°C		5°C
Humidité %RH		90	

Caractéristiques du produit

goût	Fromage a croûte fleurie
Couleur fromage	Blanc
Couleur croûte	Blanche
croûte	natamycine
odeur	champignons

Valeurs indicatives microbiologiques

	resultat	référence
Total coliformes	< 1.000 conform	< 1.000
E.colli	< 100	< 1.000
Staphylococcus aureus	< 100	< 1.000
Salmonella (25g)	absence	Absence
Listeria noncyt. (25g)	absence	absence