



Rue de Herve, 110
B-4651 BATTICE (Belgique)
Tel: 087/67.51.11
FAX: 087/67.97.87
E-Mail: real@real.be

Fiche spécification produit / Productspecificatie / Produktspezifikation

DAMSE BRIE DE CHEVRE 1.6KG*
DAMSE GEITENBRIE 1.6KG*

Article / Artikel : 14563

Catégorie : CHEVRE-GEIT-ZIEGE

Kaastype :

Käsesorte :

Code douanier / Intrastat-code :

04069084

Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht :

1,6 Kg

Matière grasse / Vetgehalte / Fett :

50 %

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				14563-PCE	*14563-PCE* *14563-PCE*

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte

Pour 100 g / Per 100 g

Energie / Energiewaarde / Brennwert	280kcal / 1160kJ
Graisses / Vetten / Fett	22.6g
- dont saturés / - waarvan verzadigde / - davon gesättigtes Fett	15.1g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	0.9g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	0g
Protéines / Eiwitten / Eiweiß	18.1g
Sel / Zout / Salz	1.4g

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten

Valeurs / Doelwit / Ziel

Origine/Oorspr./Herkunft

Lait pasteurisé de chèvre / Gepasteuriseerde geitenmelk / Pasteurisierte Ziegenmilch*	98.6%	
Sel marin / Zeezout / MeerSalz		
Ferments lactiques / Melkzuurbacteriën / Milchsäurekulturen		
Présure animale / Dierlijk stremsel / Tierischem Lab		
Chlorure de calcium / Calciumchloride / Calciumchlorid		
Penicillium / Penicilinum		
Candidum		
* Biologique / biologisch / biologisch		

Allergènes / Allergenen / Allergene

Valeurs / Doelwit / Ziel

Lactose / Lactose / Laktose	
Protéine de lait / Melkeiwit / Milchprotein	

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische

Evaluation / evaluatie/wertung

Goût / Smaak / Geschmack	Crémeux et raffiné / romig en verfijnd / cremig und raffiniert
Couleur / Couleur / Farbe	Blanche / wit / weiß
Texture / Consistentie / Textur	Douce / zacht / weich

Spécifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.

Cible / Doel / Ziel (UFC/g)

Maximum (UFC/g)

Staphylococcus aureus	<100/g	
Listeria monocytogenes	Absent/25g	
Salmonella	Absent/25g	



Rue de Herve, 110
B-4651 BATTICE (Belgique)
Tel: 087/67.51.11
FAX: 087/67.97.87
E-Mail: real@real.be

Fiche spécification produit / Productspecificatie / Produktspezifikation

DAMSE BRIE DE CHEVRE 1.6KG*

DAMSE GEITENBRIE 1.6KG*

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

Température / Temperatuur / Temperatur	Valeurs / Doelwit / Ziel
- de conservation / bewaartemperatuur / Lagertemperatur	4°C

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 betrekken.

Hiermit bestätigen wir, dass unsere Produkte auch für alle belgischen und europäischen Gesetzgebung, die ihnen entsprechen.