



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 / Produktspecification

# BRIE DE CHEVRE BIO 150G\* BRIE GEITENMELK BIO 150GR\*

**Article / Artikel :** 22119

**Catégorie :** PATE MOLLE CROUTE FLEURIE

**Kaastype :**

**K sesorte :**

**Code douanier / Intrastat-code :** 04069092

**Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht :** 0,15 Kg

**Matière grasse / Vetgehalte / Fett :** 50 %

**Pays d'origine / Land van oorsprong / Ursprungsland :** NL



### Code   Barre / Barcode / Strichcode

Conditionnement Verpakking Verpackung	Longueur Lengte Länge	Largeur Breedte Breite	Hauteur Hoogte Höhe (cm)	Type Type Typ	Code � Barre Barcode Strichcode	
CAR / KAR	10 PCE				22119-CAR	*22119-CAR* *22119-CAR*

### Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte

	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	1333 kJ - 318 kcal
Graisses / Vetten / Fett	25.6g
- dont saturés / - waarvan verzadigde / - davon ges�ttigtes Fett	16.6g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	2g
Protéines / Eiwitten / Eiwei�	20.7g
Sel / Zout / Salz	1.18g

### Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Lait pasteurisé de chèvre / Gepasteuriseerde geitenmelk / Pasteurisierte Ziegenmilch*		
Sel / Zout / Salz		
Ferments lactiques / Melkzuurbacteri�n / Milchs�urebakterien		
Pr�sure végétarienne / Vegetarisch stremsel / Vegetarisch Lab		
* Biologique / biologisch / biologisch		

### Allergènes / Allergenen / Allergene

Allerg�nes / Allergenen / Allergene	Valeurs / Doelwit / Ziel
Lactose / Lactose / Laktose	
Prot�ine de lait / Melkeiwit / Milchprotein	

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

Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschaften	Valeurs / Doelwit / Ziel
pH	<5.0
Humidité / Vocht / Feuchtigkeit	<50%
Matière grasse dans l'extrait sec / Vet op droge stof / Fett in Trockenmasse	50%
Durée d'affinage / Rijpingstijd / Reifung	4 semaines / weken / Wochen

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

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	
Enterobacteriaceae	<300/g	
Levures / Gist / Hefe	<1.000/g	



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

# BRIE DE CHEVRE BIO 150G\* BRIE GEITENMELK BIO 150GR\*

Température / Temperatuur / Temperatur	Valeurs / Doelwit / Ziel
- de conservation / bewaartemperatuur / Lagertemperatur	2°-6°

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   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.*