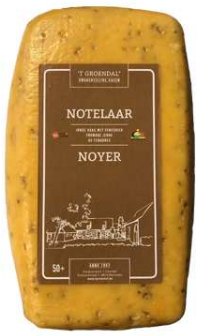
Fromage - kaas - käse
Rue de Herve, 110
B-4651 BATTICE (Belgique)
Tel: 087/67.51.11
FAX: 087/67.97.87
E-Mail: real@real.be

Fiche spécification produit / Productspecificatie / Produktspecifikation

GROENDAL NOIX
GROENDAL NOTEN
GROENDAL WALNUSS

Article / Artikel : 10132

Catégorie : PATE PRESSEE NON CUIT
Kaastype :
Käsesorte :



Code douanier / Intrastat-code :	04069089
Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht :	3.5 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	30	14	10		10132-PCE	*10132-PCE* *10132-PCE*
PCE	1 PCE	30	14	10	GTIN14	95407007774046	
PCE	1 PCE	30	14	10	GTIN13	5407007774046	
LIT	12 PCE					10132-LIT	*10132-LIT* *10132-LIT*
PAL	72 PCE					10132-PAL	*10132-PAL* *10132-PAL*

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	1578 kJ / 381 kcal
Graisses / Vetten / Fett	31.5g
- dont acides gras saturés / - waarvan verzadigd vet / - davon gesättigte Fettsäuren	23.3g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	3g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	<0.5g
Protéines / Eiwitten / Eiweiß	20.8g
Sel / Zout / Salz	2.1g

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Lait pasteurisé de vache / Gepasteuriseerde koemelk / Pasteurisierter Kuhmilch		
Sel / Zout / Salz		
Graines de fenugrec / fenegriekzaden / Bockshornkleesamen		
Graines de moutarde / mosterdzaden / Senfkörner		
Présure microbienne / Microbiologisch stremsel / Mikrobiologische Lab		
Collorant / kleurstof / Farbstoff: E160b (ii)		
Ferments / Zuurbacteriën / Säurekulturen		

Allergènes / Allergenen / Allergene	Valeurs / Doelwit / Ziel
Protéine de lait / Melkeiwit / Milchprotein	
Moutarde / Mosterd / Senf	
Lactose / Lactose / Laktose	<0,01g/100g

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 / Produktspecifikation

GROENDAL NOIX
GROENDAL NOTEN
GROENDAL WALNUSS

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation /evaluatie/wertung
Goût / Smaak / Geschmack	Jeune, plein de saveur, douce, saveur de noisette / Jong, vol van smaak, zacht, met een nootachtige smaak / Jung, aromatisch, mild, mit nussigem Geschmack
Couleur de la croûte / Korstkleur / Farbe der Kruste	revêtement de protection jaune, non comestible / gele coating, niet-eetbaar / gelbe beschichtung, nicht essbar
Texture / Consistentie / Textur	Jaune clair, demi-dure, petites ouvertures de fromage, graines / Lichtgeel, halfhard, kleine kaasgaatjes, zaadjes / Hellgelb, halbhart, kleine Löcher, Körner

Spécifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.	Cible / Doel / Ziel (UFC/g)	Maximum (UFC/g)
Staphylococcus aureus	<1000 ufc/g	
Listeria monocytogenes	Non détecté/25g	
Salmonella	Non détecté/25g	
Escherichia coli	<1000 ufc/g	

Température / Temperatuur / Temperatur	Valeurs / Doelwit / Ziel
- de conservation / bewaartemperatur / Lagertemperatur	<7°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.