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 NATURE LIGHT
GROENDAL LIGHT NATUUR
GROENDAL NATUR LICHT

Article / Artikel : 10134

Catégorie : PATE PRESSEE NON CUIT
Kaastype :
Käsesorte :



Code douanier / Intrastat-code :	04069092
Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht :	4 Kg
Matière grasse / Vetgehalte / Fett :	30 %
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		10134-PCE	*10134-PCE* *10134-PCE*
PCE	1 PCE	30	14	10	GTIN14	95407007774916	
PCE	1 PCE	30	14	10	GTIN13	5407007774916	
LIT	12 PCE					10134-LIT	*10134-LIT* *10134-LIT*
PAL	72 PCE					10134-PAL	*10134-PAL* *10134-PAL*

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte	**Pour 100 g / Per 100 g**
Energie / Energiewaarde / Brennwert	1089 kJ / 261 kcal
Graisses / Vetten / Fett	17.20g
- dont acides gras saturés / - waarvan verzadigd vet / - davon gesättigte Fettsäuren	12.2g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	1.6g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	<0.5g
Protéines / Eiwitten / Eiweiß	24.5g
Sel / Zout / Salz	1,6g

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	**Valeurs / Doelwit / Ziel**	**Origine/Oorspr./Herkunft**
Lait pasteurisé de vache / Gepasteuriseerde koemelk / Pasteurisierter Kuhmilch		
Sel / Zout / Salz		
Présure microbienne / Microbiologisch stremsel / Mikrobiologische Lab		
Collorant / kleurstof / Farbstoff: E160b (ii)		
Ferments / zuurbacteriën / säurekulturen		

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

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	**Evaluation /evaluatie/wertung**
Texture / Consistentie / Textur	Jaune claire, demi-dure, petites ouvertures de fromage / Lichtgeel, halfhard, kleine gaatjes in de kaas / Hellgelb, halbhart, kleine Löcher im Käse
Goût / Smaak / Geschmack	Jeune, plein de saveur / Jong, vol van smaak / Jung, voller Geschmack

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 NATURE LIGHT
GROENDAL LIGHT NATUUR
GROENDAL NATUR LICHT

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation /evaluatie/wertung
Couleur de la croûte / Korstkleur / Farbe der Kruste	revêtement de protection jaune, non comestible / gele coating, niet-eetbaar / gelbe beschichtung, nicht essbar

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.