



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

GROENDAL NATURE LIGHT 1/2 CRYO GROENDAL LIGHT NATUUR 1/2 CRYO GROENDAL NATUR LICHT 1/2 CRYO

Article / Artikel : 10142

Catégorie : PATE PRESSEE NON CUIT

Kaastype :

Käsesorte :

Code douanier / Intrastat-code :

04069079

Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht :

2.5 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					10142-PCE
PCE	1 PCE				GTIN14	95410973101426
PCE	1 PCE				GTIN13	2510142GGGGGC

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	1,60g

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Lait pasteurisé de vache / Gepasteuriseerde koemelk / Pasteuriserter Kuhmilch	2/3 lait écrémé , 1/3 lait entier / 2/3 magere melk, 1/3 volle melk / 2/3 Magermilch, 1/3 Vollmilch	
Sel marin (saumure) / Zeezout (pekel) / Meersalz (Sole)		
Présure microbienne (végétarienne) / Microbiologisch stremsel (vegetarisch) / Mikrobiologische Lab (vegetarishches)		
Conservateur / Conservatief / Konservierungsstoff : E251		
Collorant / kleurstof / Farbstoff: E160b (ii)		
Ferments lactiques / Melkzuurbacteriën / Milchsäurekulturen		

Allergènes / Allergenen / Allergene	Valeurs / Doelwit / Ziel
Protéine de lait / Melkeiwit / Milchprotein	
Produit coupé et emballé en nos ateliers. Traces possible de céleri, gluten, levures, lysozyme, moutarde, noisette, noix, oeuf.	
Product in onze eigen werkplaats gesneden en verpakt. Het kan sporen bevatten van selderij, gluten, gist, lysozym, mosterd, hazelnoot, walnoot, ei.	
Dieses Produkt wird in unserer eigenen Werkstatt zugeschnitten und verpackt. Es kann Spuren von Sellerie, Gluten, Hefe, Lysozym, Senf, Haselnuss, Walnuss, Ei enthalten.	

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation / evaluatie/wertung
Texture / Consistentie / Textur	Semi-dur / halfhard / halbhart



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

GROENDAL NATURE LIGHT 1/2 CRYO GROENDAL LIGHT NATUUR 1/2 CRYO GROENDAL NATUR LICHT 1/2 CRYO

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation /evaluatie/wertung
Goût / Smaak / Geschmack Couleur de la croûte / Korstkleur / Farbe der Kruste	doux, léger / zacht, mild / weich, mild revêtement de protection jaune contient colorant E160b(ii) et conservateur E235 non comestible / gele coating bevat E160b(ii) kleurstof en E235 niet-eetbaar / gelbe beschichtung enthält Farbstoff E160b(ii) und Konservierungsstoff E235 nicht essbar

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

Température / Temperatuur / Temperatur	Valeurs / Doelwit / Ziel
- de conservation / bewaar temperatuur / Lagertemperatur	Entre 0°C et +16°C
-> durée de conservation après ouverture / Houdbaarheid na opening / Haltbarkeit nach dem Öffnen:	Entre 0°C et +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 betreffen.
Hiermit bestätigen wir, dass unsere Produkte auch für alle belgischen und europäischen Gesetzgebung, die ihnen entsprechen.*