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 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 :	1.75 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	*10142-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	1,6g

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

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.