



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

VIEUX LIEGE CROUTE NATURELLE 1/10 CRYO* ++

VIEUX LIEGE NATUUR KORST 1/10 CRYO * ++

Article / Artikel : 10894

Catégorie : PATE PRESSEE NON CUIT

Kaastype :

K sesorte :

Code douanier / Intrastat-code :

04069078

Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht :

0.5 Kg

Matière grasse / Vetgehalte / Fett :

50 %

Pays d'origine / Land van oorsprong / Ursprungsland :

BE



Code   Barre / Barcode / Strichcode

Conditionnement Verpakking Verpackung	Longueur Lengte L�nge	Largeur Breedte Breite	Hauteur Hoogte H�he (cm)	Type Type Typ	Code � Barre Barcode Strichcode	
PCE 1 PCE				GTIN14	95410973108944	
PCE 1 PCE				GTIN13	2510894GGGGGC	
CAR / KAR 10 PCE					10894-CAR	*10894-CAR* *10894-CAR*

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte

	Pour 100 g / Per 100 g
Sel / Zout / Salz	1,1-1,8g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	1650 kJ - 397.5 kcal
Graisses / Vetten / Fett	30g-33g
- dont acides gras satur�s / - waarvan verzadigd vet / - davon ges�ttigte Fetts�uren	19g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	1g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	0g
Prot�ines / Eiwitten / Eiwei�	26g-29g

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten

Ingr�dients / Ingredi�nten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Lait entier pasteuris� de vache / Volle gepasteuriseerde koemelk / Voll- pasteurisierter Kuhmilch* Sel / Zout / Salz Ferments lactiques / Melkfermenten / Milchfermente Pr�sure microbienne / Microbiologisch stremsel / Mikrobiologische Lab * Biologique / biologisch / biologisch		

Allerg nes / Allergenen / Allergene

Allerg�nes / Allergenen / Allergene	Valeurs / Doelwit / Ziel
Lactose / Lactose / Laktose Prot�ine de lait / Melkeiwit / Milchprotein Produit coup� et emball� en nos ateliers. Traces possible de c�leri, 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.	

Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschaften

Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschaften	Valeurs / Doelwit / Ziel
Humidit� / Vocht / Feuchtigkeit	36%-40%
Mati�re grasse dans l'extrait sec / Vet op droge stof / Fett in Trockenmasse	50%-55%
pH	5.2-5.5



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

VIEUX LIEGE CROUTE NATURELLE 1/10 CRYO* ++

VIEUX LIEGE NATUUR KORST 1/10 CRYO * ++

Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschappen	Valeurs / Doelwit / Ziel
Valeur aw / aw-waarde / aw-Wert	0.95
Durée d'affinage / Rijpingstijd / Reifung	Min 10 Semaines

Spécifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.	Cible / Doel / Ziel (UFC/g)	Maximum (UFC/g)
Escherichia coli	<100/g	
Staphylococcus aureus	<100/g	
Listeria monocytogenes	non détecté/25g	
Salmonella	non détecté/25g	

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

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.