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

ROCHEFORT NOISETTES 2,2K
ROCHEFORT HAZELNOTEN 2,2 K
ROCHEFORT HASELNÜSSE 2,2 K

Article / Artikel : 12348

Catégorie : PATE PRESSEE NON CUIT
Kaastype :
Käsesorte :



Code douanier / Intrastat-code :	04069086
Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht :	2.2 Kg
Matière grasse / Vetgehalte / Fett :	45 %
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					12348-PCE	*12348-PCE* *12348-PCE*
PCE	1 PCE				GTIN13	2821337GGGGGC	
CAR / KAR	3 PCE	46	27	9		12348-CAR	*12348-CAR* *12348-CAR*
CAR / KAR	3 PCE	46	27	9	GTIN14	95410603640066	

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte	**Pour 100 g / Per 100 g**
Energie / Energiewaarde / Brennwert	1386 kJ / 330 kcal
Graisses / Vetten / Fett	23,8 gr
- dont acides gras saturés / - waarvan verzadigd vet / - davon gesättigte Fettsäuren	14,5 gr
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	0,5 gr
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	0 gr
Protéines / Eiwitten / Eiweiß	21,9 gr
Sel / Zout / Salz	1,3 gr

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	**Valeurs / Doelwit / Ziel**	**Origine/Oorspr./Herkunft**
Lait pasteurisé de vache / Gepasteuriseerde koemelk / Pasteurisierter Kuhmilch		
Noisettes / Hazelnoten / Haselnüsse	2,1 %	
Sel / Zout / Salz	1,3 %	
Présure / Stremsel / Lab		
Ferments lactiques / Melkzuurbacteriën / Milchsäurekulturen		

Allergènes / Allergenen / Allergene	**Valeurs / Doelwit / Ziel**
Lactose / Lactose / Laktose	
Protéine de lait / Melkeiwit / Milchprotein	
Noisette / Hazelnoten / Hazelnüsse	
Peu contenir des traces d'orge et de blé / Kan sporen van gerst en tarwe bevatten / Kann Spuren von Gerste und Weizen enthalten	

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	**Evaluation /evaluatie/wertung**
Croûte / Korst / Kruste	Coating : non comestible / Coating: niet eetbaar / Beschichtung: nicht essbar

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

ROCHEFORT NOISETTES 2,2K
ROCHEFORT HAZELNOTEN 2,2 K
ROCHEFORT HASELNÜSSE 2,2 K

Spécifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.	Cible / Doel / Ziel (UFC/g)	Maximum (UFC/g)
Staphylococcus aureus	<100 ufc/gr	<1000 ufc/gr
Listeria monocytogenes	Non détecté/25g	
Salmonella	Non détecté/25g	
Escherichia coli	<100 ufc/gr	<1000 ufc/gr

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.