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 MI-VIEUX 2,2K
ROCHEFORT BELEGEN 2,2K
ROCHEFORT MITTELALT 2,2K

Article / Artikel : 12353

Catégorie : PATE PRESSEE NON CUIT
Kaastype :
Käsesorte :



Code douanier / Intrastat-code :	04069086
Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht :	2.2 Kg
Matière grasse / Vetgehalte / Fett :	51 %
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	25.5	14	7.5		12353-PCE	*12353-PCE* *12353-PCE*
PCE	1 PCE	25.5	14	7.5	GTIN13	2821331GGGGGC	
CAR / KAR	3 PCE	46	27	9		12353-CAR	*12353-CAR* *12353-CAR*
CAR / KAR	3 PCE	46	27	9	GTIN14	95410603640011	

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte	**Pour 100 g / Per 100 g**
Energie / Energiewaarde / Brennwert	1390 kJ / 335 kcal
Graisses / Vetten / Fett	27 gr
- dont acides gras saturés / - waarvan verzadigd vet / - davon gesättigte Fettsäuren	24 gr
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	0 gr
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	0 gr
Protéines / Eiwitten / Eiweiß	23 gr
Sel / Zout / Salz	1,3 gr

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	**Valeurs / Doelwit / Ziel**	**Origine/Oorspr./Herkunft**
Lait pasteurisé de vache / Gepasteuriseerde koemelk / Pasteurisierter Kuhmilch		
Sel / Zout / Salz	1,3%	
Présure / Stremsel / Lab		
Ferments lactiques / Melkzuurbacteriën / Milchsäurekulturen		
Traitement de surface / Oppervlaktebehandeling / Oberflächenbehandlung :		
- norbixine de rocou / annatto-norbixine / Annatto-Norbixin		
Conservateur / Conservatief / Konservierungsstoff :		
- Natamycine / Natamycin		

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

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	**Evaluation /evaluatie/wertung**
Croûte / Korst / Kruste	Naturellement morgée, sans coating / Natuurlijk gemorst, zonder coating / Naturbelassen, ohne Beschichtung

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 MI-VIEUX 2,2K
ROCHEFORT BELEGEN 2,2K
ROCHEFORT MITTELALT 2,2K

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.