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

PETIT ROCHEFORT TRADITION

Article / Artikel : 12397

Catégorie : PATE PRESSEE NON CUIT
Kaastype :
Käsesorte :



Code douanier / Intrastat-code :	04069086
Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht :	0.35 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				GTIN14	95410603040108	
CAR / KAR	6 PCE	27	23.5	6		12397-CAR	*12397-CAR* *12397-CAR*
CAR / KAR	6 PCE	27	23.5	6	GTIN14	95410603940101	

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte	**Pour 100 g / Per 100 g**
Energie / Energiewaarde / Brennwert	1390 kJ - 335 kcal
Graisses / Vetten / Fett	27g
- dont acides gras saturés / - waarvan verzadigd vet / - davon gesättigte Fettsäuren	24g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	0g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	0g
Protéines / Eiwitten / Eiweiß	23g
Sel / Zout / Salz	1.3g

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		
Colorant / Kleurstof / Farbstoff :		
Lait pasteurisé de vache / Gepasteuriseerde koemelk / Pasteurisierter Kuhmilch		
Conservateur / Conservatief / Konservierungsstoff :		
- natamycine		

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	

Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschappen	**Valeurs / Doelwit / Ziel**
pH	>5.2
Matière grasse dans l'extrait sec / Vet op droge stof / Fett in Trockenmasse	45%
Eau / Water / Wasser	40%

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

PETIT ROCHEFORT TRADITION

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation /evaluatie/wertung
Couleur / Kleur/ Farbe	jaune / geel / gelb
Texture / Consistentie / Textur	crémeuse / romige / cremige
Goût / smaak/ Geschmack	frais / fris / frisch franc-typique / typische / typisch

Spécifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.	Cible / Doel / Ziel (UFC/g)	Maximum (UFC/g)
Listéria monocytogènes	Non détecté/25g	
Salmonella	Non détecté/25g	
Staphylococcus aureus	<100 ufc/g	
Escherichia coli	<100 ufc/g	1.000/g
Coliformes	<1000 ufc/g	1.000/g

Température / Temperatuur / Temperatur	Valeurs / Doelwit / Ziel
- de conservation / bewaartemperatur / 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.