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

PASCHKA STRACCIATELLA 1.3KG

Article / Artikel : 12515

Catégorie : FRAIS-VERSE KAZEN
Kaastype :
Käsesorte :



Code douanier / Intrastat-code :	21069098
Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht :	1.3 Kg
Matière grasse / Vetgehalte / Fett :	0 %
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	27	14.5	12		12515-PCE	*12515-PCE* *12515-PCE*
PCE	1 PCE	27	14.5	12	GTIN13	5411022500501	
LIT	20 PCE					12515-LIT	*12515-LIT* *12515-LIT*
PAL	160 PCE	120	80	14		12515-PAL	*12515-PAL* *12515-PAL*

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	2010kj / 484kcal
Graisses / Vetten / Fett	36g
- dont acides gras saturés / - waarvan verzadigd vet / - davon gesättigte Fettsäuren	16g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	34g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	31g
Protéines / Eiwitten / Eiweiß	3,9g
Sel / Zout / Salz	0,06g

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Huiles et graisses végétales (palme/colza) / Plantaardige oliën en vetten (palm/koolzaad) / Pflanzliche Öle und Fette (Palme/Raps)		
Graisse végétale hydrogénée (copra) / Gehard plantaardig vet (kopra) / Hydrierte pflanzliche Fett (Kopra)		
Fromage frais demi-écrémé (lait) / Verse halfvette kaas (melk) / Frischkäse teilentrahmte (Milch)	23%	
Sucre / Suiker / Zucker		
Chocolat noir / Pure chocolade / Zartbitterschokolade :		
- Sucre / Suiker / Zucker		
- Pâte de cacao / cacaomassa / Kakaomasse		
- Beurre de cacao / cacaoboter / Kakaobutter		
- Emulsifiant(s) / emulgator(en):		
- lécithine de tournesol / zonnebloemlecithine / Sonnenblumenlecithin		
- Arôme vanille naturel / Vanillearoma natural	15,5%	
Eau / Water / Wasser		
Glucose en poudre déshydraté / Gedehydrateerd glucosepoeder / Dehydriertes Glukosepulver		
Lait entier en poudre / Volle melkpoeder / Vollmilchpulver		
Dextrose / Traubenzucker		

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

PASCHKA STRACCIATELLA 1.3KG

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Poudre de fromage blanc maigre / Magere kwarkpoeder / Magerquarkpulver		
Protéines de soja / Sojaproteïnen / Sojaproteine		
Lactosérum en poudre / Weipoeder / Molkepulver		
Emulsifiant(s) / emulgator(en):		
- Lécithine de tournesol / Zonnebloemlecithine / Sonnenblumenlecithin		
- mono et diglycérides d'acides gras / mono- en diglyceriden van vetzuren / Mono- und Diglyceriden von Fettsäuren		
Arômes / Aroma's / Aromen		
Stabilisant(s) / Stabilisator(en):		
- gomme de guar / guargom / Guarkernmehl (E412)		
- gomme xanthane / xanthaangom / Xanthan (E415)		
Conservateur / Conservatief / Konservierungsstoff :		
- Sorbate de potassium / Kaliumsorbaat / Kaliumsorbat (E202)		
Acide alimentaire / Voedingszuur / Lebensmittelsäure		
- acide citrique / citroenzuur / Zitronensäure		
Vitamines / Vitaminen / Vitamine : A, D3		
Colorant / Kleurstof / Farbstoff :		
- Bêta-carotène naturel / Bèta-caroteen / Natürliches Beta-Carotin		

Allergènes / Allergenen / Allergene	Valeurs / Doelwit / Ziel
Lactose / Lactose / Laktose	
Protéine de lait / Melkeiwit / Milchprotein	
Soja	

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation /evaluatie/wertung
Goût / Smaak / Geschmack	chocolat, fromage frais / chocolade,verse kaas / Schokolade, Frischkäse
Odeur / Geur / Geruch	chocolat, fromage frais / chocolade,verse kaas / Schokolade, Frischkäse
Texture / Consistentie / Textur	facile à tartiner, crémeux et doux / Goed smeerbaar, smeuïg en zacht / streichfähig , cremig und weich

Spécifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.	Cible / Doel / Ziel (UFC/g)	Maximum (UFC/g)
Escherichia coli	<10 ufc/g	
Staphylococcus aureus	<100 ufc/g	
Salmonella	Non détecté/25g	
Listeria monocytogenes	Non détecté/25g	

Température / Temperatuur / Temperatur	Valeurs / Doelwit / Ziel
- de conservation / bewaartemperatur / Lagertemperatur	Entre 2°C et 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.