



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

PASCHKA STRACCIATELLA 1.3KG

Article / Artikel : 12515

Catégorie : FRAIS-VERSE KAZEN

Kaatype :

K sesorte :

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   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	27	14.5	12		12515-PCE	*12515-PCE* *12515-PCE*
PCE 1 PCE	27	14.5	12	GTIN13	5411022500501	12515
LIT 20 PCE					12515-LIT	*12515-LIT* *12515-LIT*
PAL 160 PCE	120	80	14		12515-PAL	*12515-PAL* *12515-PAL*

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nhrwerte

	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	2010kj / 484kcal
Graisses / Vetten / Fett	36g
- dont acides gras saturés / - waarvan verzadigd vet / - davon gesttigte Fettsuren	16g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	34g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	31g
Protéines / Eiwitten / Eiwei�	3,9g
Sel / Zout / Salz	0,06g

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Huiles et graisses végétales (palme/colza) / Plantaardige oli�n en vetten (palm/koolzaad) / Pflanzliche �le 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) / Frischkse teilentrahmte (Milch)	23%	
Sucre / Suiker / Zucker		
Chocolat noir / Pure chocolade / Zartbitterschokolade :		
- Sucre / Suiker / Zucker		
- Pte 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		



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

PASCHKA STRACCIATELLA 1.3KG

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
<p>Poudre de fromage blanc maigre / Magere kwarkpoeder / Magerquarkpulver</p> <p>Protéines de soja / Sojaprote�inen / Sojaproteine</p> <p>Lactosérum en poudre / Weipoeder / Molkepulver</p> <p>Emulsifiant(s) / emulgator(en):</p> <ul style="list-style-type: none">- Lécithine de tournesol / Zonnebloemlecithine / Sonnenblumenlecithin- mono et diglycérides d'acides gras / mono- en diglyceriden van vetzuren / Mono- und Diglyceriden von Fettsäuren <p>Arômes / Aroma's / Aromen</p> <p>Stabilisant(s) / Stabilisator(en):</p> <ul style="list-style-type: none">- gomme de guar / guargom / Guarkernmehl (E412)- gomme xanthane / xanthaangom / Xanthan (E415) <p>Conservateur / Conservatief / Konservierungsstoff :</p> <ul style="list-style-type: none">- Sorbate de potassium / Kaliumsorbaat / Kaliumsorbat (E202) <p>Acide alimentaire / Voedingszuur / Lebensmittels�ure</p> <ul style="list-style-type: none">- acide citrique / citroenzuur / Zitronensäure <p>Vitamines / Vitaminen / Vitamine : A, D3</p> <p>Colorant / Kleurstof / Farbstoff :</p> <ul style="list-style-type: none">- B�ta-carotène naturel / B�ta-caroteen / Natürliches Beta-Carotin		

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

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation / evaluatie/wertung
<p>Goût / Smaak / Geschmack</p> <p>Odeur / Geur / Geruch</p> <p>Texture / Consistentie / Textur</p>	<p>chocolat, fromage frais / chocolade,verse kaas / Schokolade, Frischk�se</p> <p>chocolat, fromage frais / chocolade,verse kaas / Schokolade, Frischk�se</p> <p>facile � tartiner, cr�meux et doux / Goed smeerbaar, smeug en zacht / streichf�hig , cremig und weich</p>

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 / bewaartemperatuur / 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   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 betreffen.
Hiermit bestätigen wir, dass unsere Produkte auch für alle belgischen und europäischen Gesetzgebung, die ihnen entsprechen.*