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

RICOTTA GALBANI 1,5 KG

Article / Artikel : 14250

Catégorie : FRAIS-VERSE KAZEN
Kaastype :
Käsesorte :



Code douanier / Intrastat-code :	04061080
Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht :	1.5 Kg
Matière grasse / Vetgehalte / Fett :	50 %
Pays d'origine / Land van oorsprong / Ursprungsland :	IT

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	18	18	10.5		14250-PCE	*14250-PCE* *14250-PCE*
PCE	1 PCE	18	18	10.5	GTIN13	8000430193015	
CAR / KAR	4 PCE	38.8	20	23.2		14250-CAR	*14250-CAR* *14250-CAR*
CAR / KAR	4 PCE	38.8	20	23.2	GTIN14	08000430919059	

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	645 kJ - 155 kcal
Graisses / Vetten / Fett	11g
- dont acides gras saturés / - waarvan verzadigd vet / - davon gesättigte Fettsäuren	7.6g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	6g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	4.3g
Protéines / Eiwitten / Eiweiß	8g
Sel / Zout / Salz	0.15g

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Petit lait pasteurisé de vache / Gepasteuriseerde koewei / Pasteurisierter Kuhmolke	<90%	IT / FR / BE
Acidifiant / Verzurende / Säuerungsmittel:		
Correcteur d'acidité: acide lactique et acide citrique		EU
- acide lactique / melkzuur / milchsäure		
- acide citrique / citroenzuur / Zitronensäure (E330)		

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

Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschappen	Valeurs / Doelwit / Ziel
Matière grasse dans l'extrait sec / Vet op droge stof / Fett in Trockenmasse	min. 40%
Humidité / Vocht / Feuchtigkeit	74%
Matière sèche / Droge stof / Trockenmasse	26%
pH	5.9

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

RICOTTA GALBANI 1,5 KG

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation /evaluatie/wertung
Couleur / Kleur/ Farbe	blanche / wit / weiß
Texture / Consistentie / Textur	ferme / harde / Hart
Goût / smaak/ Geschmack	frais / fris / frisch

Spécifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.	Cible / Doel / Ziel (UFC/g)	Maximum (UFC/g)
Listéria monocytogènes	non détecté/25g	
Salmonella	non détecté/25g	
Bacillus Cereus	<100/g	

Température / Temperatuur / Temperatur	Valeurs / Doelwit / Ziel
- de conservation / bewaartemperatur / Lagertemperatur	4°-6°

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.