



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 / Produktspezifikation

GALBANONE 5KG

Article / Artikel : 14270

Catégorie : PATE PRESSEE CUITE

Kaatype :

Käsesorte :

Code douanier / Intrastat-code :

04069073

Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht :

5 Kg

Matière grasse / Vetgehalte / Fett :

45 %

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					14270-PCE	*14270-PCE* *14270-PCE*
PCE 1 PCE				GTIN13	2070320GGGGGC	
CAR / KAR 2 PCE					14270-CAR	*14270-CAR* *14270-CAR*
CAR / KAR 2 PCE				GTIN14	98000430070340	
CAR / KAR 2 PCE				GTIN13	0723160GGGGGC	

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	1411kj - 340kcal
Graisses / Vetten / Fett	26,5g
- dont saturés / - waarvan verzadigde / - davon gesättigtes Fett	18g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	1,8g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	0,2g
Protéines / Eiwitten / Eiweiß	23,5g
Sel / Zout / Salz	0,90g

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Lait / melk / milch		
Sel / Zout / Salz		
Présure / Stremsel / Lab		

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

Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschaften	Valeurs / Doelwit / Ziel
Matière grasse dans l'extrait sec / Vet op droge stof / Fett in Trockenmasse	>44%
Humidité / Vocht / Feuchtigkeit	45%
Matière sèche / Droge stof / Trockenmasse	55%
Matière grasse dans l'extrait sec / Vet op droge stof / Fett in Trockenmasse	>44%
pH	5,05



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 / Produktspezifikation

GALBANONE 5KG

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation /evaluatie/wertung
Couleur de la croûte / Korstkleur / Farbe der Kruste	jaune / geel / gelb
Texture / Consistentie / Textur	Elastique et doux / elastisch en zacht / elastisch und weich
Goût / Smaak / Geschmack	doux / zacht / sanft
Odeur / Geur / Geruch	lactique / melk geur / Milchgeruch

Spécifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.	Cible / Doel / Ziel (UFC/g)	Maximum (UFC/g)
Escherichia coli	<10	
Staphylococcus aureus	<10	
Salmonella	0<25g	
Listeria monocytogenes	0<25g	

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