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 250G
RICOTTA GALBANI 250GR

Article / Artikel : 14274

Catégorie : FRAIS-VERSE KAZEN
Kaastype :
Käsesorte :



Code douanier / Intrastat-code :	04061080
Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht :	0.25 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	11.3	6.5	6.8	GTIN13	8000430194012	
CAR / KAR	8 PCE	47.7	25.8	7		14274-CAR	*14274-CAR* *14274-CAR*
PAL	576 PCE	120	80	99		14274-PAL	*14274-PAL * *14274-PAL*

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	702 kJ -169 kcal
Graisses / Vetten / Fett	13g
- dont acides gras saturés / - waarvan verzadigd vet / - davon gesättigte Fettsäuren	9g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	5g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	4g
Protéines / Eiwitten / Eiweiß	8g
Sel / Zout / Salz	0.4g

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Lait pasteurisé de vache / Gepasteuriseerde koemelk / Pasteurisierter Kuhmilch		
Crème laitière / Melkroom / Milch Sahne		
Sel / Zout / Salz	0.4%	
Correcteur d'acidité / Zuurteregelaar / Säuerungsmittel:		
- acide lactique / melkzuur / milchsäure		
- acide citrique / citroenzuur / Zitronensäure		

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. 44%
Humidité / Vocht / Feuchtigkeit	72.5%
Matière sèche / Droge stof / Trockenmasse	27.5%
pH	5.9

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation /evaluatie/wertung
Couleur / Kleur / Farbe	blanche / wit / weiß

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 250G
RICOTTA GALBANI 250GR

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation /evaluatie/wertung
Texture / Consistentie / Textur	élastique / elastische
Goût / smaak/ Geschmack	frais / fris / frisch

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

Température / Temperatuur / Temperatur	Valeurs / Doelwit / Ziel
- de conservation / bewaartemperatur / Lagertemperatur	4°-8°

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.