



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

PROVOLONE 5K DOUX CARBONELLI 1/2 CRYO
PROVOLONE 5K ZACHT CARBONEL 1/2 CRYO
PROVOLONE 5K MILD CARBONEL.1/2 CRYO

Article / Artikel : 14276

Catégorie : PATE PRESSEE NON CUIT

Kaastype :

Käsesorte :

Code douanier / Intrastat-code :

04069073

Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht :

2.5 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	24	10	10		14276-PCE
PCE	1 PCE	24	10	10	GTIN14	95410973142764
PCE	1 PCE	24	10	10	GTIN13	2514276GGGGGC

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	340 Kcal - 1411Kj
Graisses / Vetten / Fett	26g
- dont acides gras saturés / - waarvan verzadigd vet / - davon gesättigte Fettsäuren	18g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	0.9g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	0g
Protéines / Eiwitten / Eiweiß	26g
Sel / Zout / Salz	1,5g

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Lait pasteurisé de vache / Gepasteuriseerde koemelk / Pasteurisierte Kuhmilch		
Sel / Zout / Salz		
Présure / Stremsel / Lab		

Allergènes / Allergenen / Allergene	Valeurs / Doelwit / Ziel
Lactose / Lactose / Laktose	traces
Protéine de lait / Melkeiwit / Milchprotein	
Produit coupé et emballé en nos ateliers. Traces possible de céleri, gluten, levures, lysozyme, moutarde, noisette, noix, oeuf.	
Product in onze eigen werkplaats gesneden en verpakt. Het kan sporen bevatten van selderij, gluten, gist, lysozym, mosterd, hazelnoot, walnoot, ei.	
Dieses Produkt wird in unserer eigenen Werkstatt zugeschnitten und verpackt. Es kann Spuren von Sellerie, Gluten, Hefe, Lysozym, Senf, Haselnuss, Walnuss, Ei enthalten.	

Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschaften	Valeurs / Doelwit / Ziel
Matière grasse dans l'extrait sec / Vet op droge stof / Fett in Trockenmasse	44% min.
Humidité / Vocht / Feuchtigkeit	42%

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation / evaluatie/wertung
Couleur / Kleur/ Farbe	jaune pâle
Texture / Consistentie / Textur	compacte



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

PROVOLONE 5K DOUX CARBONELLI 1/2 CRYO
PROVOLONE 5K ZACHT CARBONEL 1/2 CRYO
PROVOLONE 5K MILD CARBONEL.1/2 CRYO

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation /evaluatie/wertung
Goût / smaak/ Geschmack Température / temperatuur/ Temperatur	doux mais riche 2°-6°

Spécifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.	Cible / Doel / Ziel (UFC/g)	Maximum (UFC/g)
Staphylococcus aureus	<100/g	
Listério monocytogènes	non détecté/25g	
Salmonella	non détecté/25g	
E-coli	<100/g	

Température / Temperatuur / Temperatur	Valeurs / Doelwit / Ziel
2° à 6°	

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.