



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

KALTBACH A LA TRUFFE 1/1

Article / Artikel : 14431

Catégorie : PATE PRESSEE NON CUIT

Kaastype :

Käsesorte :

Code douanier / Intrastat-code :

04069079

Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht :

4.2 Kg

Matière grasse / Vetgehalte / Fett :

54.9 %

Pays d'origine / Land van oorsprong / Ursprungsland :

CH



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
CAR / KAR	1 PCE	25.4	25.4	11.1		14431-CAR
CAR / KAR	1 PCE	25.4	25.4	11.1	GTIN14	97610900290713
PCE	1 PCE	24.5	24.5	8.8	GTIN13	7610900GGGGGC

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	1604 kJ / 387 kcal
Graisses / Vetten / Fett	32 g
- dont acides gras saturés / - waarvan verzadigd vet / - davon gesättigte Fettsäuren	19g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	<0.1g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	<0.1g
Protéines / Eiwitten / Eiweiß	25g
Sel / Zout / Salz	1.6g

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Lait pasteurisé de vache / Gepasteuriseerde koemelk / Pasteurisierte Kuhmilch		
Sel / Zout / Salz		
Préparation à base de truffe / Truffel bereiding / Trüffelzubereitung		
Truffe blanche d'été / Witte zomertruffel / Weißer Sommertrüffel		
Arôme naturel de truffe / Natuurlijk aroma van truffel / Natürliches Aroma trüffel		
Ferments lactiques / Melkzuurbacteriën / Milchsäurekulturen		
Présure / Stremsel / Lab		

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

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation / evaluatie/wertung
Couleur de la croûte / Korstkleur / Farbe der Kruste	Noir / zwart / schwarz
Couleur / Kleur / Farbe	Jaune clair, avec des morceaux de truffe / lichtgeel, met stukjes truffel / hellgelb, mit Trüffelstückchen
Texture / Consistentie / Textur	dur, doux / hard, zacht / fest, mürb



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

# KALTBACH A LA TRUFFE 1/1

Spécifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.	Cible / Doel / Ziel (UFC/g)	Maximum (UFC/g)
Staphylococcus aureus	<100 ufc/g	
Listeria monocytogenes	non détecté /25g	
Salmonella	non détecté /25g	
Escherichia coli	<10 ufc/g	

Température / Temperatuur / Temperatur	Valeurs / Doelwit / Ziel
- de conservation / bewaartemperatuur / Lagertemperatur	Entre 4 et 8°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 betreffen.*

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