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

VAL DIEU RAPE 2KG
VAL DIEU GERASPT 2KG
VAL DIEU GERIEBEN 2KG

Article / Artikel : 14701

Catégorie : PATE PRESSEE NON CUIT
Kaastype :
Käsesorte :



Code douanier / Intrastat-code :	04069089
Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht :	2 Kg
Matière grasse / Vetgehalte / Fett :	38 %
Pays d'origine / Land van oorsprong / Ursprungsland :	BE

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	25	38	7		14701-PCE	*14701-PCE* *14701-PCE*
CAR / KAR	6 PCE	38.4	28.4	25.6		14701-CAR	*14701-CAR* *14701-CAR*
LIT	48 PCE					14701-LIT	*14701-LIT* *14701-LIT*
PAL	336 PCE					14701-PAL	*14701-PAL* *14701-PAL*

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	342 kcal - 1426 kJ
Graisses / Vetten / Fett	23g
- dont acides gras saturés / - waarvan verzadigd vet / - davon gesättigte Fettsäuren	15.2g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	4.8g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	0g
Protéines / Eiwitten / Eiweiß	29g
Sel / Zout / Salz	1.2g

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Lait pasteurisé de vache / Gepasteuriseerde koemelk / Pasteurisierter Kuhmilch		
Amidon / Zetmeel / Stärke		
Sel / Zout / Salz		
Enzymes coagulantes microbiennes / Microbiële coagulerende enzymen / Mikrobielle koagulierende Enzyme Ferments / zuurbacteriën / säurekulturen		

Allergènes / Allergenen / Allergene	Valeurs / Doelwit / Ziel
Lactose / Lactose / Laktose	
Protéine de lait / Melkeiwit / Milchprotein	
Moutarde / Mosterd / Senf	Peux contenir des traces / Kan sporen bevatten van / Kann Spuren enthalten

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation /evaluatie/wertung
Couleur / Kleur / Farbe	Jaune claire / Lichtgeel / Hellgelb
Odeur / Geur / Geruch	Lactique / melkzuur / Milchsäure
Texture / Consistentie / Textur	Souple, lisse et homogène / Soepel, glad en homogeen / Weich, glatt und homogen

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

VAL DIEU RAPE 2KG
VAL DIEU GERASPT 2KG
VAL DIEU GERIEBEN 2KG

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation /evaluatie/wertung
Goût / Smaak / Geschmack	Lactique, légèrement acidulé et fruité / Melkachtig, licht zuur en fruitig / Milchsauer, leicht säuerlich und fruchtig

Spécifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.	Cible / Doel / Ziel (UFC/g)	Maximum (UFC/g)
Staphylococcus aureus	<100 ufc/g	<1000 ufc/g
Listeria monocytogenes	non détecté/25g	
Salmonella	non détecté/25g	
Escherichia coli	<100 ufc/g	<1000 ufc/g

Température / Temperatuur / Temperatur	Valeurs / Doelwit / Ziel
- de conservation / bewaartemperatur / Lagertemperatur	<7°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.