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 1/4 CRYO

Article / Artikel : 14735

Catégorie : PATE PRESSEE NON CUIT
Kaastype :
Käsesorte :



Code douanier / Intrastat-code :	04069086
Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht :	0.65 Kg
Matière grasse / Vetgehalte / Fett :	45 %
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	13	7	7	GTIN13	2514735GGGGGC	
CAR / KAR	4 PCE	25	13.5	7		14735-CAR	*14735-CAR* *14735-CAR*
CAR / KAR	4 PCE	25	13.5	7	GTIN14	95410973147356	

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	348 kcal - 1445 kJ
Graisses / Vetten / Fett	28,4g
- dont acides gras saturés / - waarvan verzadigd vet / - davon gesättigte Fettsäuren	18,7g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	0g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	0g
Protéines / Eiwitten / Eiweiß	23,2g
Sel / Zout / Salz	1,6g

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Lait pasteurisé de vache / Gepasteuriseerde koemelk / Pasteurisierter Kuhmilch		
Sel / Zout / Salz		
Présure animale / Dierlijk stremsel / Tierischem Lab		
Ferments lactiques / Melkzuurbacteriën / Milchsäurebakterien		
Conservateur / Conservatief / Konservierungsstoff	Lysozyme	

Allergènes / Allergenen / Allergene	Valeurs / Doelwit / Ziel
Protéine de lait / Melkeiwit / Milchprotein	
Lactose / Lactose / Laktose	
Lysozyme (Extrait de blanc d'œuf / Eiwitextract / aus Eiklar)	
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 Eigenschappen	Valeurs / Doelwit / Ziel
Matière grasse dans l'extrait sec / Vet op droge stof / Fett in Trockenmasse	48.4g
Eau / Water / Wasser	45.5g

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 1/4 CRYO

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation /evaluatie/wertung
Couleur / Kleur/ Farbe	jaune pâle / lichtgeel / hell gelb
Texture / Consistentie / Textur	lisse / gladde / glatte souple / zacht / weich homogène / homogene
Goût / smaak/ Geschmack	doux / zoet / süß beurré / boter / butter
Odeur / Geur / Geruch	beurrée / boter / butter
Couleur de la croûte / Korstkleur / Farbe der Kruste	beige / lichtbruin / hellbraun orangée / oranje / orange

Spécifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.	Cible / Doel / Ziel (UFC/g)	Maximum (UFC/g)
Staphylococcus aureus	<100/g	1.000/g
Escherichia coli	<100/g	1.000/g
Listeria monocytogenes	Non détecté/25g	
Salmonella	Non détecté/25g	

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

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.