



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

VAL DIEU RACLETTE 1/4 CRYO

Article / Artikel : 14816

Catégorie : PATE PRESSEE NON CUIT

Kaastype :

K sesorte :

Code douanier / Intrastat-code : 04069079

Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht : 1.25 Kg

Matière grasse / Vetgehalte / Fett : 53 %

Pays d'origine / Land van oorsprong / Ursprungsland : BE



Code � Barre / Barcode / Strichcode						
Conditionnement Verpakking Verpackung	Longueur Lengte Lnge	Largeur Breedte Breite	Hauteur Hoogte Hhe (cm)	Type Type Typ	Code � Barre Barcode Strichcode	
PCE 1 PCE					14816-PCE	*14816-PCE* *14816-PCE*
PCE 1 PCE				GTIN14	95410973148162	
PCE 1 PCE				GTIN13	2514816GGGGGC	
CAR / KAR 4 PCE					14816-CAR	*14816-CAR* *14816-CAR*

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nhrwerte	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	347 kcal - 1439 kJ
Graisses / Vetten / Fett	28,5g
- dont saturés / - waarvan verzadigde / - davon gesttigtes Fett	18,8g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	0g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	0g
Protéines / Eiwitten / Eiwei�	22.6g
Sel / Zout / Salz	1,6g

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Lait pasteurisé de vache / Gepasteuriseerde koemelk / Pasteurisiertes Kuhmilch		
Sel / Zout / Salz		
Pr�sure microbienne / Microbiologisch stremsel / Mikrobiologische Lab		
Ferments lactiques / Melkfermenten / Milchfermente		

Allergènes / Allergenen / Allergene	Valeurs / Doelwit / Ziel
Prot�ine de lait / Melkeiwit / Milchprotein	
Produit coupé et emball� en nos ateliers. Traces possible de c�leri, 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	53g

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation / evaluatie/wertung
Couleur / Kleur/ Farbe	jaune pôle / lichtgeel / hell gelb



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 / Produktspezifkation

VAL DIEU RACLETTE 1/4 CRYO

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation /evaluatie/wertung
Texture / Consistentie / Textur	lisse / gladde / glatte souple / zacht / weich
Goût / smaak/ Geschmack	Goût rond, l�g�remetn beurr� allac� / Ronde smaak, licht boterachtig en gekruid / Runder Geschmack, leicht buttrig und würzig

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

Température / Temperatuur / Temperatur	Valeurs / Doelwit / Ziel
- de conservation / bewaartemperatuur / 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 betreffen.
Hiermit bestätigen wir, dass unsere Produkte auch für alle belgischen und europäischen Gesetzgebung, die ihnen entsprechen.*