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

MEULE DU PLATEAU BIO 1/4* CRYO

Article / Artikel : 15088

Catégorie : PATE PRESSEE CUITE
Kaastype :
Käsesorte :



Code douanier / Intrastat-code :	04069089
Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht :	3.8 Kg
Matière grasse / Vetgehalte / Fett :	54 %
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	20	20	12		15088-PCE	*15088-PCE* *15088-PCE*
PCE	1 PCE	20	20	12	GTIN14	95410973150882	
PCE	1 PCE	20	20	12	GTIN13	2515088GGGGGC	

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte	**Pour 100 g / Per 100 g**
Energie / Energiewaarde / Brennwert	1683kJ / 406kcal
Graisses / Vetten / Fett	34g
- dont acides gras saturés / - waarvan verzadigd vet / - davon gesättigte Fettsäuren	22,4g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	0g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	0g
Protéines / Eiwitten / Eiweiß	25g
Sel / Zout / Salz	0,9g

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	**Valeurs / Doelwit / Ziel**	**Origine/Oorspr./Herkunft**
Lait cru de vache / Rauwe koemelk / Rohe Kuhmilch*		
Sel / Zout / Salz		
Présure animale / Dierlijk stremsel / Tierischem Lab		
Ferments lactiques / Melkzuurbacteriën / Milchsäurekulturen		
* Biologique / biologisch / biologisch		
Stabilisant(s) / Stabilisator(en):		
- Chlorure de calcium / Calciumchloride / Calciumchlorid		

Allergènes / Allergenen / Allergene	**Valeurs / Doelwit / Ziel**
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 Eigenschappen	**Valeurs / Doelwit / Ziel**
pH	5,6 - 6
Valeur aw / aw-waarde / aw-Wert	0,9 - 0,95

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

MEULE DU PLATEAU BIO 1/4* CRYO

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

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.