



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

MOZZARELLA GALB. PANETTO 1KG

Article / Artikel : 17762

Catégorie : FRAIS-VERSE KAZEN

Kaastype :

K sesorte :

Code douanier / Intrastat-code :

04061080

Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht :

1 Kg

Matière grasse / Vetgehalte / Fett :

45 %

Pays d'origine / Land van oorsprong / Ursprungsland :

IT



Code   Barre / Barcode / Strichcode

Conditionnement Verpakking Verpackung	Longueur Lengte Länge	Largeur Breedte Breite	Hauteur Hoogte Höhe (cm)	Type Type Typ	Code � Barre Barcode Strichcode	
PCE 1 PCE	19.7	11.5	6		17762-PCE	*17762-PCE* *17762-PCE*
PCE 1 PCE	19.7	11.5	6	GTIN13	8000430131574	((((()))))
CAR / KAR 12 PCE	38.5	18.8	19.8		17762-CAR	*17762-CAR* *17762-CAR*

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte

	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	1080 kJ - 260 kcal
Graisses / Vetten / Fett	19g
- dont saturés / - waarvan verzadigde / - davon ges�ttigtes Fett	13.2g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	2.2g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	1.6g
Protéines / Eiwitten / Eiwei�	20g
Sel / Zout / Salz	0.9g

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Lait de vache / Koemelk / Kuh-Milch		
Sel / Zout / Salz		
Pr�sure / Stremsel / Lab		
Correcteur d'acidité / Zuurteregelaar / S�uerungsmittel:		
- acide citrique / citroenzuur / Zitronensäure		

Allergènes / Allergenen / Allergene

Allerg�nes / Allergenen / Allergene	Valeurs / Doelwit / Ziel
Protéine de lait / Melkeiwit / Milchprotein	
Lactose / Lactose / Laktose	

Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschaften

Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschaften	Valeurs / Doelwit / Ziel
Humidité / Vocht / Feuchtigkeit	55%
Matière sèche / Droge stof / Trockenmasse	45%
Matière grasse dans l'extrait sec / Vet op droge stof / Fett in Trockenmasse	min.45%
pH	5.9

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation / evaluatie/wertung
Couleur / Kleur/ Farbe	blanche / wit / wei�
Texture / Consistentie / Textur	élastique / elastische



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

MOZZARELLA GALB. PANETTO 1KG

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation /evaluatie/wertung
Goût / smaak/ Geschmack	délicat / fijne / feinen doux / zoet / süß

Spécifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.	Cible / Doel / Ziel (UFC/g)	Maximum (UFC/g)
Listeria monocytogenes	absent/25g	
Salmonella	absent/25g	
Escherichia coli	<10/g	
Enterobacteriaceae	<10/g	

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