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

LEERDAMMER 45+ 1/1

Article / Artikel : 20616

Catégorie : PATE PRESSEE NON CUIT
Kaastype :
Käsesorte :

Code douanier / Intrastat-code :	04069074
Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht :	12 Kg
Matière grasse / Vetgehalte / Fett :	45 %
Pays d'origine / Land van oorsprong / Ursprungsland :	NL

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	36	36	14.5		20616-PCE	*20616-PCE* *20616-PCE*
PCE	1 PCE	36	36	14.5	GTIN14	98721800080133	
PCE	1 PCE	36	36	14.5	GTIN13	8721800210018	
PAL	60 PCE	120	80	158		20616-PAL	*20616-PAL* *20616-PAL*

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	356 kcal - 1477 kJ
Graisses / Vetten / Fett	27,5g
- dont acides gras saturés / - waarvan verzadigd vet / - davon gesättigte Fettsäuren	18,5g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrate	traces / sporen / Spuren
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	traces / sporten / Spuren
Protéines / Eiwitten / Eiweiß	27g
Sel / Zout / Salz	1,5g

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Lait pasteurisé de vache / Gepasteuriseerde koemelk / Pasteurisierter Kuhmilch		
Sel / Zout / Salz	1.4%	
Ferments lactiques / Melkzuurbacteriën / Milchsäurebakterien		
Présure microbienne / Microbieel stremsel / Mikrobielles Lab		

Allergènes / Allergenen / Allergene	Valeurs / Doelwit / Ziel
Protéine de lait / Melkeiwit / Milchprotein	

Conservateur / Conservatief / Konservierungsstoff	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Natamycine (E235)		

Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschappen	Valeurs / Doelwit / Ziel
Humidité / Vocht / Feuchtigkeit	Max 40,9%
Matière grasse dans l'extrait sec / Vet op droge stof / Fett in Trockenmasse	45%
pH	5,50 - 5,95

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

LEERDAMMER 45+ 1/1

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation /evaluatie/wertung
Goût / Smaak / Geschmack	doux, harmonieux, sucré avec un gout de noisette / zacht, harmonieus, zoet met een nootachtige smaak / mild, harmonisch, süß mit einem Hauch von Haselnuss
Texture / Consistentie / Textur	ferme, facile a découper / stevig, gemakkelijk te snijden / fest, leicht zu schneiden
Couleur de la croûte / Korstkleur / Farbe der Kruste	pas comestible / niet eetbaar / nicht essbar

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

Température / Temperatuur / Temperatur	Valeurs / Doelwit / Ziel
- de conservation / bewaartemperatur / Lagertemperatur	4°-8°

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.