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 LIGHTLIFE 1/2 S/V

Article / Artikel : 20619

Catégorie : PATE PRESSEE NON CUIT
Kaastype :
Käsesorte :

Code douanier / Intrastat-code :	04069074
Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht :	6 Kg
Matière grasse / Vetgehalte / Fett :	30 %
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	38.6	20.1	15.7		20619-PCE	*20619-PCE* *20619-PCE*
PCE	1 PCE	38.6	20.1	16.7	GTIN14	98721800121188	
PCE	1 PCE	38.6	20.1	16.7	GTIN13	2821314GGGGGC	
PCE	1 PCE	38.6	20.1	16.7	GTIN13	8721800021188	
PAL	108 PCE					20619-PAL	*20619-PAL* *20619-PAL*

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	277 kcal - 1160 kJ
Graisses / Vetten / Fett	17g
- dont acides gras saturés / - waarvan verzadigd vet / - davon gesättigte Fettsäuren	
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrate	
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	
Protéines / Eiwitten / Eiweiß	31g
Sel / Zout / Salz	1,7

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Lait pasteurisé de vache / Gepasteuriseerde koemelk / Pasteurisierter Kuhmilch		
Sel / Zout / Salz		
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 47,5%
Matière grasse dans l'extrait sec / Vet op droge stof / Fett in Trockenmasse	min 52,5%
pH	5,45 - 5,90

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 LIGHTLIFE 1/2 S/V

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation /evaluatie/wertung
Couleur de la croûte / Korstkleur / Farbe der Kruste	Pas comestible / niet eetbaar / nicht essbar
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 mais découpable / stevig maar snijdbaar / fest, aber zerschneidbar

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.