



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

RAPE MOZZARELLA DIC MAESTR.2.5K  
RAPE MOZZARELLA DIC MAESTR.2.5K

Article / Artikel : 26503

Catégorie : PATE PRESSEE NON CUIT

Kaastype :

Käsesorte :

Code douanier / Intrastat-code :

04062000

Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht :

2.5 Kg

Matière grasse / Vetgehalte / Fett :


47 %

Pays d'origine / Land van oorsprong / Ursprungsland :

FR



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					26503-PCE	 *26503-PCE* *26503-PCE* *26503-CAR* *26503-CAR* *26503-PAI* *26503-PAL*
PCE 1 PCE				GTIN13	3523230025270	
CAR / KAR 4 PCE					26503-CAR	
CAR / KAR 4 PCE				GTIN14	03523230025287	
PAL 216 PCE					26503-PAL	

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte

	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	1293kJ - 311kcal
Graisses / Vetten / Fett	23g
- dont acides gras saturés / - waarvan verzadigd vet / - davon gesättigte Fettsäuren	16g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	2g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	<0,5g
Protéines / Eiwitten / Eiweiß	24g
Sel / Zout / Salz	1,3g

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Mozzarella / Mozzarella / Mozzarella - lait pasteurisé de vache / Gepasteuriseerde koemelk / Pasteuriserter Kuhmilch - sel / Zout / Salz - ferments lactiques / Melkzuurbacteriën / Milchsäurekulturen - coagulant / Stremsel / Lab Anti-agglomérant / antiklontermiddel / Trennmittel - amidon de pomme de terre / aardappelzetmeel / Kartoffelstärke		

Allergènes / Allergenen / Allergene

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

Spécifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.

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



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

# RAPE MOZZARELLA DIC MAESTR.2.5K

# RAPE MOZZARELLA DIC MAESTR.2.5K

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

Température / Temperatuur / Temperatur	Valeurs / Doelwit / Ziel
- de conservation / bewaartemperatuur / Lagertemperatur	Entre +2°C et +6°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.*