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

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*
PCE	1 PCE				GTIN13	3523230025270	
CAR / KAR	4 PCE					26503-CAR	*26503-CAR* *26503-CAR*
CAR / KAR	4 PCE				GTIN14	03523230025287	
PAL	216 PCE					26503-PAL	*26503-PAL* *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	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Mozzarella / Mozzarella / Mozzarella		
- lait pasteurisé de vache / Gepasteuriseerde koemelk / Pasteurisierter Kuhmilch		
- sel / Zout / Salz		
- ferments lactiques / Melkzuurbacteriën / Milchsäurekulturen		
- Présure microbienne / Microbiologisch stremsel / Mikrobiologische Lab		
Anti-agglomérant / antiklontermiddel / Trennmittel		
- amidon de pomme de terre / aardappelzetmeel / Kartoffelstärke		

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

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 / Produktspecifikation

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 / bewaartemperatur / 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.