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

MOZZARELLA TR. 50X20G 10/10
MOZZARELLA SNEDEN 50X20GR 10X10

Article / Artikel : 28049

Catégorie : PATE PRESSEE NON CUIT
Kaastype :
Käsesorte :



Code douanier / Intrastat-code :	04061030
Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht :	1 Kg
Matière grasse / Vetgehalte / Fett :	48 %
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	35.5	26	2.5		28049-PCE	*28049-PCE* *28049-PCE*
PCE	1 PCE	35.5	26	2.5	GTIN13	8710306008403	
CAR / KAR	6 PCE	37.1	26.6	8		28049-CAR	*28049-CAR* *28049-CAR*
CAR / KAR	6 PCE	37.1	26.6	8	GTIN14	08710306088405	
CAR / KAR	6 PCE	35.5	26	2.5	GTIN13	8710306088405	

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	292 kcal - 1221 kJ
Graisses / Vetten / Fett	21g
- dont acides gras saturés / - waarvan verzadigd vet / - davon gesättigte Fettsäuren	14,5g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	0,1g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	0,1g
Protéines / Eiwitten / Eiweiß	26g
Sel / Zout / Salz	1.2g

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Lait pasteurisé de vache / Gepasteuriseerde koemelk / Pasteurisierter Kuhmilch	97.78%	UE
Sel / Zout / Salz	1%	
Ferments lactiques / Melkzuurbacteriën / Milchsäurebakterien	1%	
Coagulant microbien / microbieel stremsel / mikrobiennes Gerinnungsmittel	0.02%	

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

Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschappen	Valeurs / Doelwit / Ziel
pH	5.4
Matière grasse dans l'extrait sec / Vet op droge stof / Fett in Trockenmasse	40%
Eau / Water / Wasser	48%

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation /evaluatie/wertung
Couleur / Kleur/ Farbe	beige / lichtbruin / hellbraun

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

MOZZARELLA TR. 50X20G 10/10
MOZZARELLA SNEDEN 50X20GR 10X10

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation /evaluatie/wertung
Goût / smaak/ Geschmack	typique / typische / typisch

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

Température / Temperatuur / Temperatur	Valeurs / Doelwit / Ziel
- de conservation / bewaartemperatur / Lagertemperatur	<7°

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.