



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 / Produktspecification

APPENZELLER CLASSIC 3-4M MEULE - 32017

APPENZELLER CLASSIC WIEL 3-4M - 32017

APPENZELLER CLASSIC 3-4M LAIB - 32017

Article / Artikel : 32017

Catégorie : PATE PRESSEE CUITE

Kaastype :

K sesorte :

Code douanier / Intrastat-code :

04069017

Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht :

6.6 Kg

Matière grasse / Vetgehalte / Fett :

51.2 %

Pays d'origine / Land van oorsprong / Ursprungsland :

CH



Code   Barre / Barcode / Strichcode

Conditionnement Verpakking Verpackung	Longueur Lengte Lnge	Largeur Breedte Breite	Hauteur Hoogte Hhe (cm)	Type Type Typ	Code � Barre Barcode Strichcode	
PCE 1 PCE	30	30	11		32017-PCE	*32017-PCE* *32017-PCE*
PCE 1 PCE	30	30	11	GTIN14	94260127092974	
PCE 1 PCE	30	30	11	GTIN13	7610900165452	
LIT 6 PCE					32017-LIT	*32017-LIT* *32017-LIT*
PAL 54 PCE	120	80	180		32017-PAL	*32017-PAL* *32017-PAL*

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nhrwerte

	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	1650 kJ - 394 kcal
Graisses / Vetten / Fett	31g
- dont saturés / - waarvan verzadigde / - davon gesttigtes Fett	20g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	<0.5g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	<0.5g
Protéines / Eiwitten / Eiwei�	25g
Sel / Zout / Salz	1.5g

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Lait cru de vache / Rauwe koemelk / Rohe Kuhmilch		Suisse
Ferments lactiques / Melkzuurbacteri�n / Milchsurebakterien		
Pr�sure animale / Dierlijk stremsel / Tierischem Lab		
Sel sans iode / Zout zonder jodium / Salz ohne Jod		Suisse

Allergènes / Allergenen / Allergene

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

Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschaften

Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschaften	Valeurs / Doelwit / Ziel
Matière grasse dans l'extrait sec / Vet op droge stof / Fett in Trockenmasse	51.2%

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation / evaluatie/wertung
Couleur / Kleur/ Farbe	croûte : brun-rougeâtre / Korst : roodachtig bruin / Kruste: rtlich-braun intérieur / Innere: jaune pâle / lichtgeel / hell gelb



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

APPENZELLER CLASSIC 3-4M MEULE - 32017 APPENZELLER CLASSIC WIEL 3-4M - 32017 APPENZELLER CLASSIC 3-4M LAIB - 32017

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation /evaluatie/wertung
Texture / Consistentie / Textur	élastique, ferme / elastisch, stevig / elastisch, fest
Goût / smaak/ Geschmack	savoureux, aromatique / lekker, aromatisch / schmackhaft, aromatisch
Odeur / Geur / Geruch	fromage, frais / kaas, vers / Kase, Kosten

Spécifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.	Cible / Doel / Ziel (UFC/g)	Maximum (UFC/g)
Escherichia coli	<10 ufc/g	
Salmonella	Absent/25g	
Listeria monocytogenes	Absent/25g	
Staphylococcus aureus		

Température / Temperatuur / Temperatur	Valeurs / Doelwit / Ziel
- de conservation / bewaartemperatuur / Lagertemperatur	5 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 betreffen.
Hiermit bestätigen wir, dass unsere Produkte auch für alle belgischen und europäischen Gesetzgebung, die ihnen entsprechen.*