



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

APPENZELLERIN ELEGANT MEULE
APPENZELLERIN ELEGANT WIEL
APPENZELLERIN ELEGANT LAIB

Article / Artikel : 32020

Catégorie : PATE PRESSEE CUITE

Kaastype :

Käsesorte :

Code douanier / Intrastat-code :

04069015

Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht :

6.7 Kg

Matière grasse / Vetgehalte / Fett :

50.4 %

Pays d'origine / Land van oorsprong / Ursprungsland :

CH



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	30	30	9		32020-PCE
LIT	6 PCE					32020-LIT
PAL	66 PCE					32020-PAL

32020-PCE
32020-PCE
32020-LIT
32020-LIT
32020-PAL
32020-PAL

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	
Graisses / Vetten / Fett	
- dont acides gras saturés / - waarvan verzadigd vet / - davon gesättigte Fettsäuren	
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	
Protéines / Eiwitten / Eiweiß	
Sel / Zout / Salz	

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Lait cru de vache / Rauwe koemelk / Rohe Kuhmilch	97,99%	
Ferments lactiques / Melkzuurbacteriën / Milchsäurekulturen	0,2%	
Présure / Stremsel / Lab	0,01%	
Sel / Zout / Salz	1,8%	

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

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation /evaluatie/wertung
Goût / Smaak / Geschmack	Doux et discrètement aromatisé, un peu laiteux, floral et délicat / Zacht en subtiel gearomatiseerd, een beetje melkachtig, bloemig en delicaat / Mild und dezent aromatisiert, leicht milchig, blumig und zart
Couleur / Kleur / Farbe	Ivoire à jaune clair / Ivoorwit tot lichtgeel / Elfenbeinfarben bis hellgelb

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

APPENZELLERIN ELEGANT MEULE APPENZELLERIN ELEGANT WIEL APPENZELLERIN ELEGANT LAIB

Spécifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.	Cible / Doel / Ziel (UFC/g)	Maximum (UFC/g)
Escherichia coli	<10 ufc/g	

Température / Temperatuur / Temperatur	Valeurs / Doelwit / Ziel
- de conservation / bewaartemperatuur / Lagertemperatur	Entre +2°C et +8°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.