



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

APPENZELLERIN ELEGANT MEULE  
APPENZELLERIN ELEGANT WIEL  
APPENZELLERIN ELEGANT LAIB

Article / Artikel : 32020

Catégorie : PATE PRESSEE CUITE

Kaastype :

K sesorte :

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 � Barre / Barcode / Strichcode						
Conditionnement Verpakking Verpackung		Longueur Lengte Länge	Largeur Breedte Breite	Hauteur Hoogte Höhe (cm)	Type Type Typ	Code � 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 saturés / - waarvan verzadigde / - davon ges�ttigtes Fett	
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	
Protéines / Eiwitten / Eiwei�	
Sel / Zout / Salz	

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Lait cru de vache / Rauwe koemelk / Rohe Kuhmilch	97,99%	
Ferments lactiques / Melkzuurbacteri�n / Milchs�urekulturen	0,2%	
Pr�sure / 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 � jaune claire / 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 / bewaar temperatuur / 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.*