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

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	*32020-PCE* *32020-PCE*
LIT	6 PCE					32020-LIT	*32020-LIT* *32020-LIT*
PAL	66 PCE					32020-PAL	*32020-PAL * *32020-PAL*

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte	**Pour 100 g / Per 100 g**
Energie / Energiewaarde / Brennwert	1648 kJ / 397 kcal
Graisses / Vetten / Fett	32g
- dont acides gras saturés / - waarvan verzadigd vet / - davon gesättigte Fettsäuren	19,8g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	0g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	0g
Protéines / Eiwitten / Eiweiß	27,3g
Sel / Zout / Salz	1,7g

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 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 / Produktspecifikation

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 / bewaartemperatur / 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.