



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 1/2 CRYO

Article / Artikel : 32021

Catégorie : PATE PRESSEE CUITE

Kaatype :

K sesorte :

Code douanier / Intrastat-code :

04069017

Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht :

3 Kg

Matière grasse / Vetgehalte / Fett :

50.4 %

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					32021-PCE	*32021-PCE*
PCE 1 PCE				GTIN14	95410973320216	*32021-PCE*
PCE 1 PCE				GTIN13	2532021GGGGGC	

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte

	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	1648 kJ / 397 kcal
Graisses / Vetten / Fett	32g
- dont acides gras satur�s / - waarvan verzadigd vet / - davon ges�ttigte Fetts�uren	19,8g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	0g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	0g
Prot�ines / Eiwitten / Eiwei�	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 / Melkzuurbacteri�n / Milchs�urekulturen	0,2%	
Pr�sure / Stremsel / Lab	0,01%	
Sel / Zout / Salz	1,8%	

Allergènes / Allergenen / Allergene

	Valeurs / Doelwit / Ziel
Prot�ine de lait / Melkeiwit / Milchprotein	
Produit coup� et emball� en nos ateliers. Traces possible de c�leri, gluten, levures, lysozyme, moutarde, noisette, noix, oeuf.	
Product in onze eigen werkplaats gesneden en verpakt. Het kan sporen bevatten van selderij, gluten, gist, lysozym, mosterd, hazelnoot, walnoot, ei.	
Dieses Produkt wird in unserer eigenen Werkstatt zugeschnitten und verpackt. Es kann Spuren von Sellerie, Gluten, Hefe, Lysozym, Senf, Haselnuss, Walnuss, Ei enthalten.	

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische

	Evaluation /evaluatie/wertung
Go�t / Smaak / Geschmack	Doux et discr�tement aromatis�, un peu laiteux, floral et d�licat / 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



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 1/2 CRYO

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	
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.