



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

FUME NATURE JERMI 2KG
GEROOKTE SMELTKAAS NATUUR JERMI 2KG

Article / Artikel : 33542

Catégorie : FONDUS

Kaatype :

Käsesorte :

Code douanier / Intrastat-code :

04063031

Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht :

2 Kg

Matière grasse / Vetgehalte / Fett :

45 %

Pays d'origine / Land van oorsprong / Ursprungsland :

DE



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	
CAR / KAR	1 PCE				33542-CAR	*33542-CAR* *33542-CAR*

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte

Pour 100 g / Per 100 g

Energie / Energiewaarde / Brennwert	1299kj - 313kcal
Graisses / Vetten / Fett	25g
- dont acides gras saturés / - waarvan verzadigd vet / - davon gesättigte Fettsäuren	17g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	1g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	1g
Protéines / Eiwitten / Eiweiß	21g
Sel / Zout / Salz	3,25g

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten

Valeurs / Doelwit / Ziel

Origine/Oorspr./Herkunft

Fromages / Kazen / Käse : - Lait de vache / Koemelk / Kuhmilch - Sel / Zout / Salz - Ferments lactiques / Melkfermenten / Milchsäurekulturen - Présure microbienne / Microbiologisch stremsel / Mikrobiologische Lab Eau / Water / Wasser Beurre / Boter / Butter Protéines de lait / Melkeiwitten / Milcheiweiss Lactosérum en poudre / Weipoeder / Molkepulver Sels émulsionnants / Emulgerende zouten / Emulgatorsalze (E331/E339/E450/E452) Fumée / Rook / Rauch	80%	
--	-----	--

Allergènes / Allergenen / Allergene

Valeurs / Doelwit / Ziel

Protéine de lait / Melkeiwit / Milchprotein Lactose / Lactose / Laktose	
--	--

Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschaften

Valeurs / Doelwit / Ziel

pH	5.6 - 6,2
Matière grasse dans l'extrait sec / Vet op droge stof / Fett in Trockenmasse	45% min

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische

Evaluation / evaluatie/wertung

Couleur de la croûte / Korstkleur / Farbe der Kruste	brun de fumée / bruine rand van rook / braun Rand Rauch
--	---



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

FUME NATURE JERMI 2KG GEROOKTE SMELTKAAS NATUUR JERMI 2KG

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation /evaluatie/wertung
Goût / Smaak / Geschmack Texture / Consistentie / Textur	fumé / rook / Rauch flexible et facile à trancher / flexibel en gemakkelijk te snijden / flexibel und leicht zu schneiden

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

Température / Temperatuur / Temperatur	Valeurs / Doelwit / Ziel
- de conservation / bewaartemperatuur / Lagertemperatur	6°- 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.*