



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

GRUYERE SUIS.GROTTE 15M 1/8 AOP CRYO
GRUYERE ZWITS. GROTTE 15M 1/8 AOP CRYO
GRUYERE SCHWEIZ.GROTTE 15M 1/8 AOP CRYO

Article / Artikel : 38002

Catégorie : PATE PRESSEE CUITE

Kaatype :

K sesorte :

Code douanier / Intrastat-code : 04069015

Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht : 4.12 Kg

Matière grasse / Vetgehalte / Fett : 50.2 %

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	30	23	11		38002-PCE	
PCE 1 PCE	30	23	11	GTIN14	95410973380029	

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / N�hrwerte	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	1697 kJ - 409 kcal
Graisses / Vetten / Fett	33g
- dont satur�s / - waarvan verzadigde / - davon ges�ttigtes Fett	20.5g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	1g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	0g
Prot�ines / Eiwitten / Eiwei�	27g
Sel / Zout / Salz	2.2g

Ingr�dients / Ingredi�nten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Lait cru de vache / Rauwe koemelk / Rohe Kuhmilch Sel / Zout / Salz Ferments lactiques / Melkzuurbacteri�n / Milchs�urekulturen Pr�sure / Stremsel / Lab		Suisse

Allerg�nes / Allergenen / Allergene	Valeurs / Doelwit / Ziel
Lactose / Lactose / Laktose 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.	

Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschaften	Valeurs / Doelwit / Ziel
Humidit� / Vocht / Feuchtigkeit	34.3%
Mati�re grasse dans l'extrait sec / Vet op droge stof / Fett in Trockenmasse	50.6%-49.7%

Caract�ristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation / evaluatie/wertung
Couleur / Kleur / Farbe	Ivoire / ivoor / Elfenbein
Goût / smaak/ Geschmack	Cors� et sal� / Vol en zout / Vollmundig und salzig



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

GRUYERE SUIS.GROTTE 15M 1/8 AOP CRYO
GRUYERE ZWITS. GROTTE 15M 1/8 AOP CRYO
GRUYERE SCHWEIZ.GROTTE 15M 1/8 AOP CRYO

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation /evaluatie/wertung
Texture / Consistentie / Textur	Moelleuse, moyennement ferme et peu friable / Zacht, medium stevig en niet erg kruimelig / Weich, mittelfest und wenig krümelig

Spécifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.	Cible / Doel / Ziel (UFC/g)	Maximum (UFC/g)
Staphylococcus aureus		
Listeria monocytogenes	Absent/25g	
Salmonella	Absent/25g	
Escherichia coli	<10 ufc/g	

Température / Temperatuur / Temperatur	Valeurs / Doelwit / Ziel
- de conservation / bewaar temperatuur / Lagertemperatur	5°C - 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 betreffen.
Hiermit bestätigen wir, dass unsere Produkte auch für alle belgischen und europäischen Gesetzgebung, die ihnen entsprechen.*