



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

APPENZELL FROMAGE A LA CREME

Article / Artikel : 38008

Catégorie : PATE PRESSEE CUITE

Kaastype :

Käsesorte :

Code douanier / Intrastat-code :

04069017

Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht :

6.6 Kg

Matière grasse / Vetgehalte / Fett :

55 %

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				38008-PCE	*38008-PCE* *38008-PCE*
PCE	1 PCE			GTIN14	942601210929756	
LIT	6 PCE				38008-LIT	*38008-LIT* *38008-LIT*
PAL	54 PCE				38008-PAL	*38008-PAL* *38008-PAL*

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	1669 kJ / 403 kcal
Graisses / Vetten / Fett	34.5g
- dont acides gras saturés / - waarvan verzadigd vet / - davon gesättigte Fettsäuren	21.4g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	0g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	0g
Protéines / Eiwitten / Eiweiß	23.1g
Sel / Zout / Salz	1.5g

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Lait cru de vache / Rauwe koemelk / Rohe Kuhmilch	98.19%	
Ferments lactiques / Melkzuurbacteriën / Milchsäurekulturen	0.3%	
Présure animale / Dierlijk stremsel / Tierischem Lab	0.01%	
Sel sans iode / Zout zonder jodium / Salz ohne Jod	1.5%	

Allergènes / Allergenen / Allergene	Valeurs / Doelwit / Ziel
Protéine de lait / Melkeiwit / Milchprotein	

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation / evaluatie/wertung
Couleur / Kleur / Farbe	Blanche à légèrement jaunâtre / wit tot lichtgeel / weiß bis leicht gelblich
Couleur de la croûte / Korstkleur / Farbe der Kruste	Brune naturelle / natuurlijk bruin / natürliche brünett
Goût / Smaak / Geschmack	Crèmeux, prononcé, aromatique / Romig, uitgesproken, aromatisch / fein rahmig aromatisch würzig

Spécifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.	Cible / Doel / Ziel (UFC/g)	Maximum (UFC/g)
Staphylococcus aureus		
Listeria monocytogenes	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

APPENZELL FROMAGE A LA CREME

Spécifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.	Cible / Doel / Ziel (UFC/g)	Maximum (UFC/g)
Salmonella	non détecté/25g	
Escherichia coli	<10ufc/g	

Température / Temperatuur / Temperatur	Valeurs / Doelwit / Ziel
- de conservation / bewaartemperatuur / Lagertemperatur	5°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.