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

PAVE VAL DE SAONE

Article / Artikel : 39531

Catégorie : PATE MOLLE CROUTE FLEURIE
Kaastype :
Käsesorte :



Code douanier / Intrastat-code :	04069084
Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht :	1.2 Kg
Matière grasse / Vetgehalte / Fett :	0 %
Pays d'origine / Land van oorsprong / Ursprungsland :	FR

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	28	12.5	4.5		39531-PCE	*39531-PCE* *39531-PCE*
PCE	1 PCE	28	12.5	4.5	GTIN14	03324040112439	
CAR / KAR	3 PCE	43.6	28.5	6.5		39531-CAR	*39531-CAR* *39531-CAR*
CAR / KAR	3 PCE	43.6	28.5	6.5	GTIN14	93324040202676	
PAL	288 PCE					39531-PAL	*39531-PAL* *39531-PAL*

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	1392.50kJ / 335.83 kcal
Graisses / Vetten / Fett	27.97g
- dont acides gras saturés / - waarvan verzadigd vet / - davon gesättigte Fettsäuren	23.22g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	1.8g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	0.5g
Protéines / Eiwitten / Eiweiß	19.81g
Sel / Zout / Salz	1.372g

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Lait pasteurisé de vache / Gepasteuriseerde koemelk / Pasteurisierter Kuhmilch		
Crème pasteurisée / Gepasteuriseerde room / Pasteurisierter Sahne		
Sel / Zout / Salz		
Coagulant microbien / microbieel stremsel / mikrobiennes Gerinnungsmittel		
Ferments lactiques / Melkzuurbacteriën / Milchsäurekulturen		
Chlorure de calcium / Calciumchloride / Calciumchlorid		

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

Spécifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.	Cible / Doel / Ziel (UFC/g)	Maximum (UFC/g)
Staphylococcus aureus	<100ufc/gr	
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

PAVE VAL DE SAONE

Spécifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.	Cible / Doel / Ziel (UFC/g)	Maximum (UFC/g)
Escherichia coli	<100ufc/gr	

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.