



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
EMMENTAL FRANCAIS FLEUR DE PRE 1/14 CRYO LC
EMMENTAL FRANSE FLEUR DE PRE 1/14 CRYO LC
EMMENTALE FRANZ SISH FLEUR DE PRE 1/14 CRYO LC

Article / Artikel : 39533

Catégorie : PATE PRESSEE CUITE

Kaastype :

K sesorte :

Code douanier / Intrastat-code : 04069013

Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht : 5.7 Kg

Matière grasse / Vetgehalte / Fett : 45 %

Pays d'origine / Land van oorsprong / Ursprungsland : FR



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	37	18	24		39533-PCE
PCE	1 PCE	37	18	24	GTIN14	95410973395337
PCE	1 PCE	37	18	24	GTIN13	2539533GGGGGC

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / N�hrwerte	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	1581kJ/378kcal
Graisses / Vetten / Fett	29g
- dont acides gras satur�s / - waarvan verzadigd vet / - davon ges�ttigte Fetts�uren	18g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	1.2g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	1g
Prot�ines / Eiwitten / Eiwei�	28g
Sel / Zout / Salz	0.69g

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		
Coagulant fongique / Schimmelstollingsmiddel / Pilzgerinnungsmittel		

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
Mati�re s�che / Droge stof / Trockenmasse	>60%
Mati�re grasse dans l'extrait sec / Vet op droge stof / Fett in Trockenmasse	>45%
Dur�e d'affinage / Rijpingstijd / Reifung	min. 42 jours / dagen / Tage



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
EMMENTAL FRANCAIS FLEUR DE PRE 1/14 CRYO LC
EMMENTAL FRANSE FLEUR DE PRE 1/14 CRYO LC
EMMENTALE FRANZÖSISH FLEUR DE PRE 1/14 CRYO LC

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation /evaluatie/wertung
Couleur / Kleur / Farbe	ivoire à jaune paille / ivoor tot strogeel / Elfenbein bis Strohgelb
Texture / Consistentie / Textur	ferme / harde / Hart
Goût / Smaak / Geschmack	franc et fruité / openhartig en fruitig / offen und fruchtig

Spécifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.	Cible / Doel / Ziel (UFC/g)	Maximum (UFC/g)
Staphylococcus aureus	10 000/g	
Listeria monocytogenes	non détecté/25g	
Salmonella	non détecté/25g	
Escherichia coli	10 000/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 betreffen.
Hiermit bestätigen wir, dass unsere Produkte auch für alle belgischen und europäischen Gesetzgebung, die ihnen entsprechen.*