



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 SUISSE RESERVE 10M 1/4 AOP AOP CRYO  
GRUYERE ZWITZ. RESERVE 10 MOIS 1/4 AOP CRYO  
GRUYERE SCHWEIZER RESERVE 10 M 1/4 AOP CRYO

**Article / Artikel : 39560**

**Catégorie :** PATE PRESSEE CUITE

**Kaastype :**

**K sesorte :**

**Code douanier / Intrastat-code :** 04069099

**Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht :** 8.75 Kg

**Matière grasse / Vetgehalte / Fett :** 45 %

**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	27.5	27.5	10		39560-PCE
PCE	1 PCE	27.5	27.5	10	GTIN14	95410973395603

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nhrwerte	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	
Graisses / Vetten / Fett	33g
- dont acides gras satur�s / - waarvan verzadigd vet / - davon gesttigte Fettsuren	20.5g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	0g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	0g
Prot�ines / Eiwitten / Eiwei�	27g
Sel / Zout / Salz	2g

Ingr�dients / Ingredi�nten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Lait cru de vache / Rauwe koemelk / Rohe Kuhmilch	97.97%	
Pr�sure animale / Dierlijk stremsel / Tierischem Lab	0.001%	
Ferments lactiques / Melkzuurbacteri�n / Milchsurekulturen	0.03%	
Sel / Zout / Salz		

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.	

Caract�ristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation /evaluatie/wertung
Cro�te / Korst / Kruste	non comestible

Sp�cifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.	Cible / Doel / Ziel (UFC/g)	Maximum (UFC/g)
Staphylococcus aureus	<100 ufc/g	
Listeria monocytogenes	non d�tect�/25g	
Salmonella	non d�tect�/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**

**GRUYERE SUISSE RESERVE 10M 1/4 AOP AOP CRYO**

**GRUYERE ZWITZ. RESERVE 10 MOIS 1/4 AOP CRYO**

**GRUYERE SCHWEIZER RESERVE 10 M 1/4 AOP CRYO**

<b>Spécifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.</b>	<b>Cible / Doel / Ziel (UFC/g)</b>	<b>Maximum (UFC/g)</b>
Escherichia coli	< 10 ufc/g	

<b>Température / Temperatuur / Temperatur</b>	<b>Valeurs / Doelwit / Ziel</b>
- de conservation / bewaartemperatuur / Lagertemperatur	Entre 5°C et 8°C

<b>Déclaration OGM / GGO verklaring / GVO-Deklaration</b>
Exempt / Vrijgesteld / Befreit

<b>Ionisation / Ionisatie / Ionisation</b>
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.*