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

TROU DU CRU NU

Article / Artikel : 40642

Catégorie : CROUTE LAVEE-GEWASSEN KORST
Kaastype :
Käsesorte :



Code douanier / Intrastat-code :	04069092
Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht :	0.06 Kg
Matière grasse / Vetgehalte / Fett :	50 %
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	
ETU	6 PCE					40642-ETU	*40642-ETU* *40642-ETU*
ETU	6 PCE				GTIN13	3307950080487	
CAR / KAR	12 PCE	32.2	21.8	6.3		40642-CAR	*40642-CAR* *40642-CAR*
CAR / KAR	12 PCE	32.2	21.8	6.3	GTIN14	33307950080488	

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	300 kcal - 1242 kJ
Graisses / Vetten / Fett	25g
- dont acides gras saturés / - waarvan verzadigd vet / - davon gesättigte Fettsäuren	19g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrate	1g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	0g
Protéines / Eiwitten / Eiweiß	17g
Sel / Zout / Salz	1.9g

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Lait entier pasteurisé de vache / Volle gepasteuriseerde koemelk / Voll- pasteurisierter Kuhmilch	97.56%	
Sel / Zout / Salz	2.40%	
Présure / Stremsel / Lab	0.01%	
Ferments lactiques et d'affinage / Melkfermenten / Milchfermente	0.01%	
Marc de Bourgogne	0.01%	
Chlorure de calcium / Calciumchloride / Calciumchlorid (E509)	0.01%	

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

Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschappen	Valeurs / Doelwit / Ziel
Humidité / Vocht / Feuchtigkeit	53.9%

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation /evaluatie/wertung
Couleur / Kleur/ Farbe	beige / lichtbruin / hellbraun

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

TROU DU CRU NU

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation /evaluatie/wertung
Texture / Consistentie / Textur	crémeuse / romige / cremige fondante / smeltende / Schmelz souple / zacht / weich
Goût / smaak/ Geschmack	franc-typique / typische / typisch lactique / melkachtige / milchig

Spécifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.	Cible / Doel / Ziel (UFC/g)	Maximum (UFC/g)
Listeria monocytogenes	Non détecté/25g	
Salmonella	Non détecté/25g	

Température / Temperatuur / Temperatur	Valeurs / Doelwit / Ziel
- de livraison / bij aflevering / bei Lieferung	<5°
- de conservation / bewaartemperatur / Lagertemperatur	<5°

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.