



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

ABONDANCE TOURNETTE AOP 1/4

Article / Artikel : 43006

Catégorie : PATE PRESSEE CUITE

Kaastype :

K sesorte :

Code douanier / Intrastat-code :

04069089

Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht :

2.5 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	22	22	7		43006-PCE	
PCE 1 PCE	22	22	7	GTIN13	2362702GGGGGC	
CAR / KAR 2 PCE	42	21	7		43006-CAR	
CAR / KAR 2 PCE	42	21	7	GTIN14	23352430004099	

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nhrwerte

	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	420 kcal - 1740 kJ
Graisses / Vetten / Fett	35g
- dont saturés / - waarvan verzadigde / - davon gesttigtes Fett	23,8g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	0,8g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	<0,3g
Protéines / Eiwitten / Eiwei�	25,3g
Sel / Zout / Salz	1,6g

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Lait entier cru de vache / Volle- Rauwe koemelk / Rohe Kuhvollmilch	97.3%	
Sel / Zout / Salz	1.5%	
Ferments lactiques / Melkzuurbacteri�n / Milchsurebakterien	1%	
Pr�sure animale / Dierlijk stremsel / Tierischem Lab	0.02%	
Caséine / caseïne / Kasein		

Allerg nes / Allergenen / Allergene

Allerg�nes / Allergenen / Allergene	Valeurs / Doelwit / Ziel
Protéine de lait / Melkeiwit / Milchprotein	

Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschappen

Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschappen	Valeurs / Doelwit / Ziel
Matière sèche / Droge stof / Trockenmasse	58% min.
Matière grasse dans l'extrait sec / Vet op droge stof / Fett in Trockenmasse	48% min.
Durée d'affinage / Rijpingstijd / Reifung	100 jours min. / dagen min. / Tage min.

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation / evaluatie/wertung
Couleur / Kleur/ Farbe	ivoire / ivoor / Elfenbein jaune ple / lichtgeel / hell gelb



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

ABONDANCE TOURNETTE AOP 1/4

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation /evaluatie/wertung
Texture / Consistentie / Textur	souple / zacht / weich fondante / smeltende / Schmelz

Spécifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.	Cible / Doel / Ziel (UFC/g)	Maximum (UFC/g)
Listéria monocytogènes	absent/25g	absent/25g
Salmonella	absent/25g	absent/25g

Température / Temperatuur / Temperatur	Valeurs / Doelwit / Ziel
- de conservation / bewaar temperatuur / Lagertemperatur	<8°

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.*