



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

**Kaatype :**

**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 Länge	Largeur Breedte Breite	Hauteur Hoogte Höhe (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 / Nährwerte

#### 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

#### 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%	
Cas�ine / caseïne / Kasein		

### Allerg nes / Allergenen / Allergene

#### Valeurs / Doelwit / Ziel

Protéine de lait / Melkeiwit / Milchprotein	
---------------------------------------------	--

### 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

#### Evaluation / evaluatie/wertung

Couleur / Kleur/ Farbe	ivoire / ivoor / Elfenbein jaune pâle / 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 betreffen.  
Hiermit bestätigen wir, dass unsere Produkte auch für alle belgischen und europäischen Gesetzgebung, die ihnen entsprechen.*