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

REBLOCHON AOP PRE-EMBALLE

Article / Artikel : 45105

Catégorie : PATE PRESSEE NON CUIT
Kaastype :
Käsesorte :



Code douanier / Intrastat-code :	04069092
Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht :	0.45 Kg
Matière grasse / Vetgehalte / Fett :	45 %
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	
PCE	1 PCE	13	13	3		45105-PCE	*45105-PCE* *45105-PCE*
CAR / KAR	12 PCE	47	32.5	10		45105-CAR	*45105-CAR* *45105-CAR*
CAR / KAR	12 PCE	47	32.5	10	GTIN14	93365676008058	
LIT	60 PCE					45105-LIT	*45105-LIT* *45105-LIT*
PAL	480 PCE					45105-PAL	*45105-PAL* *45105-PAL*

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	1360 kJ / 328 kcal
Graisses / Vetten / Fett	27g
- dont acides gras saturés / - waarvan verzadigd vet / - davon gesättigte Fettsäuren	19g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	<0.5g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	<0.5g
Protéines / Eiwitten / Eiweiß	20g
Sel / Zout / Salz	1.2g

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Lait cru de vache / Rauwe koemelk / Rohe Kuhmilch		
Ferments lactiques / Melkzuurbacteriën / Milchsäurekulturen		
Présure animale / Dierlijk stremsel / Tierischem Lab		
Sel / Zout / Salz		

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

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation /evaluatie/wertung
Couleur de la croûte / Korstkleur / Farbe der Kruste	Jaune safranée couvert d'une fine couche blanche / Saffraangeel, bedekt met een dun wit laagje / Safrangelb, überzogen mit einer dünnen weißen Schicht
Texture / Consistentie / Textur	Onctueuse et souple / Romig en soepel / Cremig und geschmeidig
Goût / Smaak / Geschmack	Subtile et velouté / Subtiel en fluweelzacht / Feinsinnig und samtig

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

REBLOCHON AOP PRE-EMBALLE

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

Température / Temperatuur / Temperatur	Valeurs / Doelwit / Ziel
- de conservation / bewaartemperatur / Lagertemperatur	Entre +2°C et +6°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 betrekken.
Hiermit bestätigen wir, dass unsere Produkte auch für alle belgischen und europäischen Gesetzgebung, die ihnen entsprechen.