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

RACLETTE BAECHLER VIN BL.1/1
RACLETTE BAECHLER W. WIJN 1/1
RACLETTE BAECHL. WEIßWEIN 1/1

Article / Artikel : 45339

Catégorie : PATE PRESSEE NON CUIT
Kaastype :
Käsesorte :



Code douanier / Intrastat-code :	04069099
Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht :	5.5 Kg
Matière grasse / Vetgehalte / Fett :	48 %
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	28	28	10		45339-PCE	*45339-PCE* *45339-PCE*
PCE	1 PCE	28	28	10	GTIN14	93302010000354	
PCE	1 PCE				GTIN13	3302010000351	

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	1500 kJ - 360 kcal
Graisses / Vetten / Fett	28g
- dont acides gras saturés / - waarvan verzadigd vet / - davon gesättigte Fettsäuren	20g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	1.4g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	0g
Protéines / Eiwitten / Eiweiß	24g
Sel / Zout / Salz	1g

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Lait pasteurisé de vache / Gepasteuriseerde koemelk / Pasteurisierter Kuhmilch	99%	
Ferments lactiques / Melkfermenten / Milchfermente	traces / sporen / Spuren	
Vin blanc / Witte wijn / Weißwein	traces / sporen / Spuren	
Sel / Zout / Salz	traces / sporen / Spuren	
E235 - E1105 - E160B(ii)	traces / sporen / Spuren	
Présure / Stremsel / Lab	traces / sporen / Spuren	

Allergènes / Allergenen / Allergene	Valeurs / Doelwit / Ziel
Oeufs / Eieren / Eier	
Protéine de lait / Melkeiwit / Milchprotein	
Lactose / Lactose / Laktose	
Moutarde / Mosterd / Senf	

Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschappen	Valeurs / Doelwit / Ziel
Humidité / Vocht / Feuchtigkeit	43%
Matière sèche / Droge stof / Trockenmasse	58%
Matière grasse dans l'extrait sec / Vet op droge stof / Fett in Trockenmasse	48%
Durée d'affinage / Rijpingstijd / Reifung	8 semaines / weken / Wochen

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

RACLETTE BAECHLER VIN BL.1/1
RACLETTE BAECHLER W. WIJN 1/1
RACLETTE BAECHL. WEIßWEIN 1/1

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation /evaluatie/wertung
Couleur / Kleur/ Farbe	jaune paille / stro geel / Stroh gelb
Texture / Consistentie / Textur	souple / zacht / weich
Goût / smaak/ Geschmack	doux / zoet / süß

Spécifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.	Cible / Doel / Ziel (UFC/g)	Maximum (UFC/g)
Staphylococcus aureus	<100/g	
Listeria monocytogenes	non détecté	
Salmonella	non détecté	
Escherichia coli	<100/g	

Température / Temperatuur / Temperatur	Valeurs / Doelwit / Ziel
- de conservation / bewaartemperatur / 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.