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 BOUGNAT EPICES 1/1
RACLETTE BOUGNAT SPECERIJEN 1/1
RACLETTE BOUGNAT GEWÜRZE 1/1

Article / Artikel : 45342

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	8		45342-PCE	*45342-PCE* *45342-PCE*
PCE	1 PCE	28	28	8	GTIN13	3302010000344	
PCE	1 PCE	28	28	8	GTIN13	3302010GGGGGC	

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte	**Pour 100 g / Per 100 g**
Energie / Energiewaarde / Brennwert	1500 kJ - 360kcal
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%	
Sel / Zout / Salz		
Présure / Stremsel / Lab		
Ferments lactiques / Melkzuurbacteriën / Milchsäurebakterien		
Poivre / Peper / Pfeffer	1%	
Colorant / Kleurstof / Farbstoff: rocou / Annatto E160b(ii)		

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

Conservateur / Conservatief / Konservierungsstoff	**Valeurs / Doelwit / Ziel**	**Origine/Oorspr./Herkunft**
E235, E1105, E160b		

Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschappen	**Valeurs / Doelwit / Ziel**
Humidité / Vocht / Feuchtigkeit	43%
Matière sèche / Droge stof / Trockenmasse	57%

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 BOUGNAT EPICES 1/1
RACLETTE BOUGNAT SPECERIJEN 1/1
RACLETTE BOUGNAT GEWÜRZE 1/1

Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschappen	Valeurs / Doelwit / Ziel
Durée d'affinage / Rijpingstijd / Reifung	8 semaines / weken / Wochen
pH	5,2 - 5,7

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation /evaluatie/wertung
Couleur / Kleur/ Farbe	jaune paille / stro geel / Stroh gelb blanche / wit / weiß
Texture / Consistentie / Textur	souple / zacht / weich
Goût / smaak/ Geschmack	poivre / peper / pfeffer

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.