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

MOZZARELLA FIOR DI LATTE JULIENNE 3KG

Article / Artikel : 45344

Catégorie : FRAIS-VERSE KAZEN
Kaastype :
Käsesorte :



Code douanier / Intrastat-code :	04061030
Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht :	3 Kg
Matière grasse / Vetgehalte / Fett :	42.5 %
Pays d'origine / Land van oorsprong / Ursprungsland :	IT

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	31.5	26	10	GTIN13	8005097123450	
CAR / KAR	4 PCE	65	27	20		45344-CAR	*45344-CAR* *45344-CAR*
LIT	20 PCE					45344-LIT	*45344-LIT* *45344-LIT*
PAL	180 PCE	80	120	202		45344-PAL	*45344-PAL* *45344-PAL*

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	1118 kJ / 262 kcal
Graisses / Vetten / Fett	19g
- dont acides gras saturés / - waarvan verzadigd vet / - davon gesättigte Fettsäuren	12g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	<0,5g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	<0,5g
Protéines / Eiwitten / Eiweiß	23g
Sel / Zout / Salz	1,4g

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Lait pasteurisé de vache / Gepasteuriseerde koemelk / Pasteurisierter Kuhmilch		
Sel / Zout / Salz		
Correcteur d'acidité / Zuurteregelaar / Säuerungsmittel: E330		
Présure / Stremsel / Lab		
Conservateur / Conservatief / Konservierungsstoff : E202		

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

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation /evaluatie/wertung
Couleur / Kleur / Farbe	Blanc / Wit / Weiß
Odeur / Geur / Geruch	Fromage frais / Verse kaas / Frischkäse
Goût / Smaak / Geschmack	Doux / Mild / Mild

Spécifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.	Cible / Doel / Ziel (UFC/g)	Maximum (UFC/g)
Staphylococcus aureus	<10.000 ufc/g	

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

MOZZARELLA FIOR DI LATTE JULIENNE 3KG

Spécifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.	Cible / Doel / Ziel (UFC/g)	Maximum (UFC/g)
Listeria monocytogenes	Non détecté/25g	
Salmonella	Non détecté/25g	
Escherichia coli	<100 ufc/g	

Température / Temperatuur / Temperatur	Valeurs / Doelwit / Ziel
- de conservation / bewaartemperatur / Lagertemperatur	Entre 0°C et +4°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.