



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

RACLETTE BAECHL. VIN BL. 1/2 CRYO
RACLETTE BAECHL. W.WIJN 1/2 CRYO
RACLETTE BAECHL. WEI WEIN 1/2 CRYO

Article / Artikel : 45359

Catégorie : PATE PRESSEE NON CUIT

Kaastype :

K sesorte :

Code douanier / Intrastat-code :

04069079

Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht :

2.5 Kg

Matière grasse / Vetgehalte / Fett :

48 %

Pays d'origine / Land van oorsprong / Ursprungsland :

FR



Code � Barre / Barcode / Strichcode						
Conditionnement Verpakking Verpackung	Longueur Lengte Lnge	Largeur Breedte Breite	Hauteur Hoogte Hhe (cm)	Type Type Typ	Code � Barre Barcode Strichcode	
PCE 1 PCE					45359-PCE	
PCE 1 PCE				GTIN14	95410973453594	
PCE 1 PCE				GTIN13	2545359GGGGGC	

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nhrwerte	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	1500 kJ - 360 kcal
Graisses / Vetten / Fett	28g
- dont satur�s / - waarvan verzadigde / - davon gesttigtes Fett	20g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	1.4g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	0g
Prot�ines / Eiwitten / Eiwei�	24g
Sel / Zout / Salz	1g

Ingr�dients / Ingredi�nten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Lait pasteuris� de vache / Gepasteuriseerde koemelk / Pasteurisiertes Kuhmilch	99%	
Ferments lactiques / Melkfermenten / Milchfermente	traces / sporen / Spuren	
Vin blanc / Witte wijn / Wei�wein	traces / sporen / Spuren	
Sel / Zout / Salz	traces / sporen / Spuren	
E235 - E1105 - E160B	traces / sporen / Spuren	
Pr�sure / Stremsel / Lab	traces / sporen / Spuren	

Allerg�nes / Allergenen / Allergene	Valeurs / Doelwit / Ziel
Oeufs / Eieren / Eier	
Prot�ine de lait / Melkeiwit / Milchprotein	
Lactose / Lactose / Laktose	
Moutarde / Mosterd / Senf	
Produit coup� et emball� en nos ateliers. Traces possible de c�leri, gluten, levures, lysozyme, moutarde, noisette, noix, oeuf.	
Product in onze eigen werkplaats gesneden en verpakt. Het kan sporen bevatten van selderij, gluten, gist, lysozym, mosterd, hazelnoot, walnoot, ei.	
Dieses Produkt wird in unserer eigenen Werkstatt zugeschnitten und verpackt. Es kann Spuren von Sellerie, Gluten, Hefe, Lysozym, Senf, Haselnuss, Walnuss, Ei enthalten.	



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

RACLETTE BAECHL. VIN BL. 1/2 CRYO RACLETTE BAECHL. W.WIJN 1/2 CRYO RACLETTE BAECHL. WEIßWEIN 1/2 CRYO

Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschaften	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

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	absent	
Salmonella	absent	
Escherichia coli	<100/g	

Température / Temperatuur / Temperatur	Valeurs / Doelwit / Ziel
- de conservation / bewaartemperatuur / 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.*