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 DE MONTAGNE 1/1 27%

Article / Artikel : 47745

Catégorie : PATE PRESSEE NON CUIT
Kaastype :
Käsesorte :



Code douanier / Intrastat-code :	04069089
Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht :	5.4 Kg
Matière grasse / Vetgehalte / Fett :	27 %
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	32	32	7.5		47745-PCE	*47745-PCE* *47745-PCE*
PCE	1 PCE	32	32	7.5	GTIN14	93365670000904	
PCE	1 PCE	32	32	7.5	GTIN13	3365670000901	

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	1377 kJ - 332 kcal
Graisses / Vetten / Fett	25.9g
- dont acides gras saturés / - waarvan verzadigd vet / - davon gesättigte Fettsäuren	15.3g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	2.7g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	0.7g
Protéines / Eiwitten / Eiweiß	21.9g
Sel / Zout / Salz	1.7g

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Lait thermisé de vache / Gethermiseerde koemelk / Thermisierte Kuhmilch		
Présure / Stremsel / Lab		
Ferments lactiques / Melkzuurbacteriën / Milchsäurebakterien		
Sel / Zout / Salz		
Lysozyme (Extrait de blanc d'oeuf / Eiwitextract / aux Eiklar) - E1105		

Allergènes / Allergenen / Allergene	Valeurs / Doelwit / Ziel
Lactose / Lactose / Laktose	
Protéine de lait / Melkeiwit / Milchprotein	
Lysozyme (Extrait de blanc d'œuf / Eiwitextract / aus Eiklar)	

Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschappen	Valeurs / Doelwit / Ziel
Durée d'affinage / Rijpingstijd / Reifung	3 mois / 3 maanden / 3 monate
Matière sèche / Droge stof / Trockenmasse	53%
Matière grasse dans l'extrait sec / Vet op droge stof / Fett in Trockenmasse	45% min.

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation /evaluatie/wertung
Couleur de la croûte / Korstkleur / Farbe der Kruste	orangée / oranje / orange

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 DE MONTAGNE 1/1 27%

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation /evaluatie/wertung
Texture / Consistentie / Textur	fondante / smeltende / Schmelz ferme / harde / Hart
Goût / Smaak / Geschmack	franc-typique / typische / typisch
Couleur / Kleur / Farbe	blanche / wit / weiß jaune paille / stro geel / Stroh gelb

Spécifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.	Cible / Doel / Ziel (UFC/g)	Maximum (UFC/g)
Salmonella	non détecté/25g	
Listeria monocytogenes	non détecté/25g	

Température / Temperatuur / Temperatur	Valeurs / Doelwit / Ziel
- de conservation / bewaartemperatur / Lagertemperatur	2°-15°

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.