



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

COMTE VAGNE POLIGNY 4-6M 1/8 AOP CRYO

Article / Artikel : 48222

Catégorie : PATE PRESSEE CUITE

Kaastype :

Käsesorte :

Code douanier / Intrastat-code :

04069015

Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht :

4.5 Kg

Matière grasse / Vetgehalte / Fett :

45 %

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			GTIN14	95410973482228	
PCE	1 PCE			GTIN13	2548222GGGGGC	
CAR / KAR	8 PCE				48222-CAR	*48222-CAR* *48222-CAR*

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	417 kcal - 1730 kJ
Graisses / Vetten / Fett	34g
- dont acides gras saturés / - waarvan verzadigd vet / - davon gesättigte Fettsäuren	18.8g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrate	<0.5g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	<0.5g
Protéines / Eiwitten / Eiweiß	27.5g
Sel / Zout / Salz	1.42g

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Lait cru de vache / Rauwe koemelk / Rohe Kuhmilch (AOP)	98%	
Ferments lactiques / Melkzuurbacteriën / Milchsäurebakterien		
Présure animale / Dierlijk stremsel / Tierischem Lab		
Sel / Zout / Salz	>0.6%	

Allergènes / Allergenen / Allergene	Valeurs / Doelwit / Ziel
Lactose / Lactose / Laktose	
Protéine de lait / Melkeiwit / Milchprotein	
Produit coupé et emballé en nos ateliers. Traces possible de céleri, 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.	

Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschaften	Valeurs / Doelwit / Ziel
Matière sèche / Droge stof / Trockenmasse	>62%
Matière grasse dans l'extrait sec / Vet op droge stof / Fett in Trockenmasse	45%-54%
pH	5,70
Valeur aw / aw-waarde / aw-Wert	0,91 - 0,96



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

COMTE VAGNE POLIGNY 4-6M 1/8 AOP CRYO

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation / evaluatie/wertung
Couleur / Kleur/ Farbe	jaune pâle / lichtgeel / hellgelb
Texture / Consistentie / Textur	ivoire / ivoor / Elfenbein
Goût / smaak/ Geschmack	onctueuse / romige / cremige
	ferme / harde / Hart
	lactique / melkachtige / milchig

Spécifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.	Cible / Doel / Ziel (UFC/g)	Maximum (UFC/g)
Listéria monocytog�nes	non détecté/25g	non détecté/25g
Salmonella	non détecté/25g	non détecté/25g

Température / Temperatuur / Temperatur	Valeurs / Doelwit / Ziel
- de conservation / bewaartemperatuur / Lagertemperatur	4°-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.