



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 1/12 AOP CRYO

Article / Artikel : 48238

Catégorie : PATE PRESSEE CUITE

Kaastype :

K sesorte :

Code douanier / Intrastat-code :

04069015

Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht :

3 Kg

Matière grasse / Vetgehalte / Fett :

45 %

Pays d'origine / Land van oorsprong / Ursprungsland :

FR



Code   Barre / Barcode / Strichcode

| Conditionnement Verpakking Verpackung | Longueur Lengte Länge | Largeur Breedte Breite | Hauteur Hoogte Höhe (cm) | Type Type Typ | Code   Barre Barcode Strichcode | |
|---|-----------------------------|------------------------------|--------------------------------|---------------------|---------------------------------------|----------------------------|
| PCE | 1 PCE | 34 | 18 | 11 | 48238-PCE | *48238-PCE* *48238-PCE* |
| PCE | 1 PCE | 34 | 18 | 11 | GTIN14 95410973482389 | |
| PCE | 1 PCE | 34 | 18 | 11 | GTIN13 2548238GGGGGC | |

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 / Eiwei  | 27.5g |
| Sel / Zout / Salz | 1.42g |

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten

| Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten | Valeurs / Doelwit / Ziel | Origine/Oorspr./Herkunft |
|--|--------------------------|--------------------------|
| Lait cru de vache / Rauwe koemelk / Rohe Kuhmilch (AOP) | 98% | |
| Ferments lactiques / Melkzuurbacteri n / Milchs urebakterien | | |
| Pr sure animale / Dierlijk stremsel / Tierischem Lab | | |
| Sel / Zout / Salz | >0.6% | |

Allerg nes / Allergenen / Allergene

| Allerg nes / Allergenen / Allergene | Valeurs / Doelwit / Ziel |
|--|--------------------------|
| Lactose / Lactose / Laktose | |
| Protéine de lait / Melkeiwit / Milchprotein | |
| Produit coupé 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. | |

Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschaften

| Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschaften | Valeurs / Doelwit / Ziel |
|--|--------------------------|
| Matière s che / 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 1/12 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   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.