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

COMTE VAGNE MARRONNIER 4M 1/1 AOP

Article / Artikel : 48258

Catégorie : PATE PRESSEE CUITE
Kaastype :
Käsesorte :



Code douanier / Intrastat-code :	04069015
Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht :	36 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					48258-PCE	*48258-PCE* *48258-PCE*
PCE	1 PCE	75	75	13	GTIN14	03449929000123	
PCE	1 PCE	75	75	13	GTIN14	93449929000123	

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 (Caillette de veau / Kalfsstremsel / Kalbslab)		
Sel / Zout / Salz	>0.6%	

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

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

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	**Evaluation /evaluatie/wertung**
Couleur / Kleur/ Farbe	jaune pâle / lichtgeel / hellgelb ivoire / ivoor / Elfenbein
Texture / Consistentie / Textur	ferme / harde / Hart onctueuse / romige / cremige

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

COMTE VAGNE MARRONNIER 4M 1/1 AOP

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation /evaluatie/wertung
Goût / smaak/ Geschmack	lactique / melkachtige / milchig

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

Température / Temperatuur / Temperatur	Valeurs / Doelwit / Ziel
- de conservation / bewaartemperatur / 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.