



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 OR 8-14M 1/4 AOP CRYO

Article / Artikel : 48262

Catégorie : PATE PRESSEE CUITE

Kaastype :

K sesorte :

Code douanier / Intrastat-code :

04069015

Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht :

9 Kg

Matière grasse / Vetgehalte / Fett :

45 %

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	33	46	10		48262-PCE	*48262-PCE* *48262-PCE*
PCE 1 PCE	33	46	10	GTIN14	54109730482627	
PCE 1 PCE	33	46	10	GTIN14	95410973482624	
PCE 1 PCE	33	46	10	GTIN13	2548262GGGGGC	

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte

	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	417 kcal - 1730 kJ
Graisses / Vetten / Fett	34g
- dont acides gras satur�s / - waarvan verzadigd vet / - davon ges�ttigte Fetts�uren	18.8g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	<0.5g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	<0.5g
Prot�ines / Eiwitten / Eiwei�	27.5g
Sel / Zout / Salz	1.42g
Calcium / Calcium / Kalzium	909mg

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten

Ingr�dients / Ingredi�nten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Lait cru de vache / Rauwe koemelk / Rohe Kuhmilch		
Sel / Zout / Salz		
Ferments lactiques / Melkzuurbacteri�n / Milchs�urebakterien		
Pr�sure / Stremsel / Lab		

Allerg nes / Allergenen / Allergene

Allerg�nes / Allergenen / Allergene	Valeurs / Doelwit / Ziel
Lactose / Lactose / Laktose	
Prot�ine de lait / Melkeiwit / Milchprotein	
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.	

Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschaften

Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschaften	Valeurs / Doelwit / Ziel
Mati�re s�che / Droge stof / Trockenmasse	>62%
Mati�re grasse dans l'extrait sec / Vet op droge stof / Fett in Trockenmasse	45%-54%



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

COMTE VAGNE OR 8-14M 1/4 AOP CRYO

Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschaften	Valeurs / Doelwit / Ziel
pH	5,70
Valeur aw / aw-waarde / aw-Wert	0,91 - 0,96

Caract�ristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation /evaluatie/wertung
Couleur / Kleur/ Farbe	ivoire / ivoor / Elfenbein jaune p�le / lichtgeel / hell gelb
Texture / Consistentie / Textur	ferme / harde / Hart onctueuse / romige / cremige

Sp�cifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.	Cible / Doel / Ziel (UFC/g)	Maximum (UFC/g)
List�ria monocytog�nes	non d�tect�/25g	
Salmonella	non d�tect�/25g	

Temp�rature / Temperatuur / Temperatur	Valeurs / Doelwit / Ziel
- de conservation / bewaartemperatuur / Lagertemperatur	4°-8°

D�claration 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.