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

GORGONZOLA IGOR 1/8 CREM/ORANG
GORGONZOLA IGOR CREM/ ORANGE 1/8

Article / Artikel : 56031

Catégorie : PATE PERSILLEE-BLAUWSCHIMMELKAAS
Kaastype :
Käsesorte :



Code douanier / Intrastat-code :	04064050
Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht :	1.542 Kg
Matière grasse / Vetgehalte / Fett :	55 %
Pays d'origine / Land van oorsprong / Ursprungsland :	IT

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	22.5	17.5	9		56031-PCE	*56031-PCE* *56031-PCE*
PCE	1 PCE	22.5	17.5	9	GTIN13	2244388GGGGGC	
CAR / KAR	4 PCE	22.5	17.5	9		56031-CAR	*56031-CAR* *56031-CAR*
CAR / KAR	4 PCE	22.5	17.5	9	GTIN14	98021398244383	
LIT	24 PCE					56031-LIT	*56031-LIT* *56031-LIT*
PAL	240 PCE					56031-PAL	*56031-PAL* *56031-PAL*

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte	**Pour 100 g / Per 100 g**
Energie / Energiewaarde / Brennwert	1349 kJ - 325 kcal
Graisses / Vetten / Fett	27,37g
- dont acides gras saturés / - waarvan verzadigd vet / - davon gesättigte Fettsäuren	19.12g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	0.59g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	<0,1g
Protéines / Eiwitten / Eiweiß	19.0g
Sel / Zout / Salz	2,04g

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	**Valeurs / Doelwit / Ziel**	**Origine/Oorspr./Herkunft**
Lait entier de vache / Volle koemelk / Kuhvollmilch	98.26%	Italie
Ferments lactiques / Melkzuurbacteriën / Milchsäurebakterien	1.5%	UE, Nouvelle Zélande, Chine
Sel marin / Zeezout / Meersalz	0.21%	Italie
Présure animale / Dierlijk stremsel / Tierischem Lab	0.02%	UE
Penicillium	0.01%	

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

Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschappen	**Valeurs / Doelwit / Ziel**
Matière sèche / Droge stof / Trockenmasse	50.59%
Matière grasse dans l'extrait sec / Vet op droge stof / Fett in Trockenmasse	53.38%

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

GORGONZOLA IGOR 1/8 CREM/ORANG
GORGONZOLA IGOR CREM/ ORANGE 1/8

Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschappen	Valeurs / Doelwit / Ziel
pH	6
Humidité / Vocht / Feuchtigkeit	49.41%
Cendres / As / Asche	3.20%
Valeur aw / aw-waarde / aw-Wert	0.942
Durée d'affinage / Rijpingstijd / Reifung	50 jours min. / dagen min. / Tage min.

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation /evaluatie/wertung
Couleur de la croûte / Korstkleur / Farbe der Kruste	rose / roze / rosa
Texture / Consistentie / Textur	douce / zachte / weiche crémeuse / romige / cremige
Goût / smaak/ Geschmack	doux / zoet / süß
Couleur / Kleur / Farbe	beige / lichtbruin / hellbraun blanche / wit / weiß

Spécifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.	Cible / Doel / Ziel (UFC/g)	Maximum (UFC/g)
Listéria monocytogènes	non détecté/25g	non détecté/25g
Escherichia coli	<10/g	<100/g

Température / Temperatuur / Temperatur	Valeurs / Doelwit / Ziel
- de conservation / bewaartemperatur / Lagertemperatur	3°-5°
- de livraison / bij aflevering / bei Lieferung	3°-5°

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.