



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

GORGONZOLA IGOR 1/8 PIQUANT  
GORGONZOLA IGOR 1/8 PIKANT

Article / Artikel : 56034

Catégorie : PATE PERSILLEE-BLAUWSCHIMMELKAAS

Kaastype :

K sesorte :

Code douanier / Intrastat-code : 04064050

Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht : 1.5 Kg

Matière grasse / Vetgehalte / Fett : 48 %

Pays d'origine / Land van oorsprong / Ursprungsland : IT



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	22.5	17.5	9		56034-PCE	*56034-PCE* *56034-PCE*
CAR / KAR	4 PCE	38	38	11		56034-CAR	*56034-CAR* *56034-CAR*
CAR / KAR	4 PCE	38	38	11	GTIN14	98021398190093	
LIT	24 PCE					56034-LIT	*56034-LIT* *56034-LIT*
PAL	240 PCE					56034-PAL	*56034-PAI* *56034-PAL*

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	1441kj - 348kcal
Graisses / Vetten / Fett	29,6g
- dont acides gras saturés / - waarvan verzadigd vet / - davon gesättigte Fettsäuren	20,66g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	0,12g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	<0,1g
Protéines / Eiwitten / Eiwei�	19,92g
Sel / Zout / Salz	2,08g

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Lait entier de vache / Volle koemelk / Voll Kuhmilch	98,26% Consorzio di Tutela del formaggio Gorgonzola	
Ferments lactiques / Melkzuurbacteri�n / Milchs�urekulturen	1,5%	
Sel / Zout / Salz	0,21%	
Pr�sure animale / Dierlijk stremsel / Tierischem Lab	0,02%	
Penicillium	0,01%	

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

Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschaften	Valeurs / Doelwit / Ziel
Humidité / Vocht / Feuchtigkeit	46,95%
Cendres / As / Asche	3,57%
Matière sèche / Droge stof / Trockenmasse	53,06%
Matière grasse dans l'extrait sec / Vet op droge stof / Fett in Trockenmasse	56,52%



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

# GORGONZOLA IGOR 1/8 PIQUANT GORGONZOLA IGOR 1/8 PIKANT

Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschaften	Valeurs / Doelwit / Ziel
pH	5,5-6,8

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation /evaluatie/wertung
Couleur de la cro�te / Korstkleur / Farbe der Kruste	rose / roze / rosa
Couleur / Kleur / Farbe	blanche avec veines vertes / wit met groene aders / wei� mit gr�nen Adern
Goût / Smaak / Geschmack	doux / mild / s�b

Spécifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.	Cible / Doel / Ziel (UFC/g)	Maximum (UFC/g)
Listeria monocytogenes	0<25g	
Entérotoxines staphylocoques	0	
Escherichia coli	<10ufc/g	
Staphylococcus aureus	<10ufc/g	

Température / Temperatuur / Temperatur	Valeurs / Doelwit / Ziel
- de conservation / bewaartemperatuur / Lagertemperatur	3�- 5�C

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.*