



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

TALEGGIO IGOR DOP

Article / Artikel : 56050

Catégorie : CROUTE LAVÉE-GEWASSEN KORST

Kaatype :

Käsesorte :

Code douanier / Intrastat-code : 04069079

Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht : 2.237 Kg

Matière grasse / Vetgehalte / Fett : 48 %

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	19	19	9		56050-PCE	*56050-PCE* *56050-PCE*
PCE	1 PCE	19	19	9	GTIN13	2219002GGGGGC	
CAR / KAR	2 PCE	19	19	9		56050-CAR	*56050-CAR* *56050-CAR*
CAR / KAR	2 PCE	19	19	9	GTIN14	98021398219022	
LIT	20 PCE					56050-LIT	*56050-LIT* *56050-LIT*
PAL	200 PCE					56050-PAL	*56050-PAL* *56050-PAL*

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	312 kcal - 1292 kJ
Graisses / Vetten / Fett	26g
- dont acides gras saturés / - waarvan verzadigd vet / - davon gesättigte Fettsäuren	18g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	0.9g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	0.4g
Protéines / Eiwitten / Eiweiß	19g
Sel / Zout / Salz	2,1g

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Lait pasteurisé de vache / Gepasteuriseerde koemelk / Pasteurisierte Kuhmilch	95.96%	
Ferments lactiques / Melkzuurbacteriën / Milchsäurebakterien	1%	
Présure / Stremsel / Lab	0.04%	
Sel / Zout / Salz	3%	

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	51.8%
Matière sèche / Droge stof / Trockenmasse	48.2%
Matière grasse dans l'extrait sec / Vet op droge stof / Fett in Trockenmasse	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

TALEGGIO IGOR DOP

Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschappen	Valeurs / Doelwit / Ziel
Durée d'affinage / Rijpingstijd / Reifung	30jours min. / dagen min. / Tage min.

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation /evaluatie/wertung
Texture / Consistentie / Textur	souple / zacht / weich
Goût / smaak/ Geschmack	acidulé / aangezuurd / gesäuert
Couleur de la croûte / Korstkleur / Farbe der Kruste	doux / zoet / süß rose / roze

Spécifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.	Cible / Doel / Ziel (UFC/g)	Maximum (UFC/g)
Staphylococcus aureus	<100/g	1.000/g
Listéria monocytogènes	non détecté/25g	
Escherichia coli	<100/g	1.000/g

Température / Temperatuur / Temperatur	Valeurs / Doelwit / Ziel
- de conservation / bewaar temperatuur / Lagertemperatur	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 betreffen.
Hiermit bestätigen wir, dass unsere Produkte auch für alle belgischen und europäischen Gesetzgebung, die ihnen entsprechen.*