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

MASCARPONE ZANETTI 500G

Article / Artikel : 57011

Catégorie : FRAIS-VERSE KAZEN
Kaastype :
Käsesorte :



Code douanier / Intrastat-code :	04061050
Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht :	0.5 Kg
Matière grasse / Vetgehalte / Fett :	75 %
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	11.1	11.1	8.5		57011-PCE	*57011-PCE* *57011-PCE*
PCE	1 PCE	36	23.5	9.5	GTIN14	28002710333009	
PCE	1 PCE	11.1	11.1	8.5	GTIN13	8002710333005	
CAR / KAR	6 PCE	36	23.5	9.5		57011-CAR	*57011-CAR* *57011-CAR*
PAL	600 PCE	120	80	96.5		57011-PAL	*57011-PAL* *57011-PAL*

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	1453kJ - 352kcal
Graisses / Vetten / Fett	35g
- dont acides gras saturés / - waarvan verzadigd vet / - davon gesättigte Fettsäuren	25g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	5,3g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	5,3g
Protéines / Eiwitten / Eiweiß	4g
Sel / Zout / Salz	0,11g

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Crème pasteurisée / Gepasteuriseerde room / Pasteurisierter Sahne	54.8%	
Lait pasteurisé de vache / Gepasteuriseerde koemelk / Pasteurisierter Kuhmilch	44.9%	
Acidifiant / Voedingszuur / Säuerungsmittel:		
- acide lactique / melkzuur / milchsäure	0.3%	

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

Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschappen	Valeurs / Doelwit / Ziel
Humidité / Vocht / Feuchtigkeit	52,5% - 54,5%
Matière grasse dans l'extrait sec / Vet op droge stof / Fett in Trockenmasse	75%

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation /evaluatie/wertung
Couleur / Kleur / Farbe	blanc / wit / weiß
Texture / Consistentie / Textur	Crémeux / Romig / Cremig

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

MASCARPONE ZANETTI 500G

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation /evaluatie/wertung
Goût / Smaak / Geschmack	Doux / Zoet / Süße

Spécifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.	Cible / Doel / Ziel (UFC/g)	Maximum (UFC/g)
Salmonella	Non détecté/25g	
Listeria monocytogenes	Non détecté/25g	
Staphylococcus aureus	<100 ufc/g	
Escherichia coli	<1000 ufc/g	

Température / Temperatuur / Temperatur	Valeurs / Doelwit / Ziel
- de conservation / bewaartemperatur / Lagertemperatur	+4°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.