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

RICOTTA ZANETTI 1.5KG

Article / Artikel : 57012

Catégorie : FRAIS-VERSE KAZEN
Kaastype :
Käsesorte :



Code douanier / Intrastat-code :	04061080
Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht :	1.5 Kg
Matière grasse / Vetgehalte / Fett :	50 %
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					57012-PCE	*57012-PCE* *57012-PCE*
PCE	1 PCE				GTIN13	8002710333104	
CAR / KAR	2 PCE					57012-CAR	*57012-CAR* *57012-CAR*
CAR / KAR	2 PCE				GTIN14	18002710830099	
PAL	200 PCE					57012-PAL	*57012-PAL* *57012-PAL*

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	143 kcal - 594 kJ
Graisses / Vetten / Fett	11g
- dont acides gras saturés / - waarvan verzadigd vet / - davon gesättigte Fettsäuren	7,7g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	2,5g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	2,5g
Protéines / Eiwitten / Eiweiß	8,5g
Sel / Zout / Salz	0,50g

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Lactosérum de vache pasteurisé / Gepasteuriseerde koemelk (wei) / Pasteurisierter Kuhmilch (Molke)	99,05%	
Crème laitière / Room / Sahne	0,5%	
Sel / Zout / Salz	0,4%	
Acidifiant / Voedingszuur / Säure:		
- acide citrique / citroenzuur / Zitronensäure	0,05%	

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

Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschappen	Valeurs / Doelwit / Ziel
Matière grasse dans l'extrait sec / Vet op droge stof / Fett in Trockenmasse	45% min.
Humidité / Vocht / Feuchtigkeit	77%-79%
pH	6.0

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

RICOTTA ZANETTI 1.5KG

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation /evaluatie/wertung
Couleur / Kleur/ Farbe	blanche / wit / weiß
Texture / Consistentie / Textur	Homogène, compact / Homogeen, compact / Homogen, kompakt
Goût / smaak/ Geschmack	typique / typische / typisch

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

Température / Temperatuur / Temperatur	Valeurs / Doelwit / Ziel
- de conservation / bewaartemperatur / Lagertemperatur	0°-4°

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.