



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 / Produktspezifkation

FONTINA VAL D'AOSTE 1/1
FONTINA VAN D'AOSTE 1/1

Article / Artikel : 57035

Catégorie : PATE PRESSEE NON CUIT

Kaastype :

Käsesorte :

Code douanier / Intrastat-code :

04069063

Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht :

7.7 Kg

Matière grasse / Vetgehalte / Fett :

36 %

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
CAR / KAR	1 PCE	40	40	9.5	GTIN14	98002710661019
PCE	1 PCE	34	34	7		57035-PCE
PCE	1 PCE	34	34	7	GTIN13	2290089GGGGGC

57035-PCE
57035-PCE

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	360 Kcal - 1495 kJ
Graisses / Vetten / Fett	28g
- dont acides gras saturés / - waarvan verzadigd vet / - davon gesättigte Fettsäuren	19.6g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	0g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	0g
Protéines / Eiwitten / Eiweiß	27g
Sel / Zout / Salz	1.8g

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Lait cru de vache / Rauwe koemelk / Rohe Kuhmilch		
Sel / Zout / Salz		
Présure / Stremsel / Lab		

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
Humidité / Vocht / Feuchtigkeit	40%
Matière grasse dans l'extrait sec / Vet op droge stof / Fett in Trockenmasse	45% min.

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation / evaluatie/wertung
Couleur / Kleur/ Farbe	jaune pâle / lichtgeel / hell gelb
Texture / Consistentie / Textur	élastique / elastische
Goût / smaak/ Geschmack	demi-dure / halfharde / Halbhart
	doux / zoet / süß
	typique / typische / typisch
Couleur de la croûte / Korstkleur / Farbe der Kruste	brune / bruin / braun



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

FONTINA VAL D'AOSTE 1/1

FONTINA VAN D'AOSTE 1/1

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

Température / Temperatuur / Temperatur	Valeurs / Doelwit / Ziel
- de conservation / bewaartemperatuur / Lagertemperatur	<15°

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.