



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

FONTINA VAL D'AOSTE 1/4
FONTINA VAN D'AOSTE 1/4

Article / Artikel : 57036

Catégorie : PATE PRESSEE NON CUIT

Kaastype :

K sesorte :

Code douanier / Intrastat-code :

04069063

Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht :

2 Kg

Matière grasse / Vetgehalte / Fett :

36 %

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	20	20	9		57036-PCE
PCE	1 PCE	20	20	9	GTIN13	2219723GGGGGC
CAR / KAR	4 PCE	42	42	9		57036-CAR
CAR / KAR	4 PCE	42	42	9	GTIN14	98002710260151

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	20g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	0g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	0g
Protéines / Eiwitten / Eiwei�	27g
Sel / Zout / Salz	1,60g

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Lait cru de vache / Rauwe koemelk / Rohe Kuhmilch		
Sel / Zout / Salz		
Pr�sure / Stremsel / Lab		
Croûte non comestible / oneetbaar korst / ungenie�bar Kruste		

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 demi-dure / halfharde / Halbhart



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 1/4 FONTINA VAN D'AOSTE 1/4

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation /evaluatie/wertung
Goût / smaak/ Geschmack	doux / zoet / süß typique / typische / typisch
Couleur de la croûte / Korstkleur / Farbe der Kruste	brune / bruin / braun

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

Température / Temperatuur / Temperatur	Valeurs / Doelwit / Ziel
- de conservation / bewaartemperatuur / Lagertemperatur	2° - 6°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 betreffen.
Hiermit bestätigen wir, dass unsere Produkte auch für alle belgischen und europäischen Gesetzgebung, die ihnen entsprechen.*