



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

RICOTTA INDUSTRIALE 5KG

Article / Artikel : 57071

Catégorie : FRAIS-VERSE KAZEN

Kaastype :

Käsesorte :

Code douanier / Intrastat-code :

04061050

Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht :

5 Kg

Matière grasse / Vetgehalte / Fett :

24 %

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	32.5	26.5	9	GTIN13	8000959050202
CAR / KAR	2 PCE	33	27	20.5		57071-CAR
CAR / KAR	2 PCE	33	27	20.5	GTIN14	08000959020205



Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	106 kcal - 443 kJ
Graisses / Vetten / Fett	6g
- dont acides gras saturés / - waarvan verzadigd vet / - davon gesättigte Fettsäuren	4g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	3g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	2.5g
Protéines / Eiwitten / Eiweiß	10g
Sel / Zout / Salz	0.35g

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Lactosérum de vache pasteurisé / Gepasteuriseerde koemelk (wei) / Pasteurisierter Kuhmilch (Molke)		IT
Lait pasteurisé de vache / Gepasteuriseerde koemelk / Pasteurisierter Kuhmilch		IT
Sel / Zout / Salz		
Acidifiant / Voedingszuur / Säure:		
- acide lactique / melkzuur / milchsäure		

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

Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschaften	Valeurs / Doelwit / Ziel
Matière grasse dans l'extrait sec / Vet op droge stof / Fett in Trockenmasse	24% min.
Humidité / Vocht / Feuchtigkeit	75%-85%
pH	6.0

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



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

RICOTTA INDUSTRIALE 5KG

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation /evaluatie/wertung
Goût / smaak/ Geschmack	Frais, lactique / Fris, melkzuur / Frisch, milchig

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 / bewaar temperatuur / 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.*