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

COPEAUX ZANETTI DURO 500G
ZANETTI SCHILFERS DURO 500GR

Article / Artikel : 57083

Catégorie : PATE PRESSEE CUITE
Kaastype :
Käsesorte :



Code douanier / Intrastat-code :	04069069
Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht :	0.5 Kg
Matière grasse / Vetgehalte / Fett :	32 %
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	25.7	15.8	7		57083-PCE	*57083-PCE* *57083-PCE*
PCE	1 PCE	25.7	15.8	7	GTIN13	8002710440024	
CAR / KAR	12 PCE	53.7	33.7	22		57083-CAR	*57083-CAR* *57083-CAR*
CAR / KAR	12 PCE	25.7	15.8	7	GTIN14	08002710540021	
CAR / KAR	12 PCE	25.7	15.8	7	GTIN13	8002710540021	

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	366 kcal - 1523 kJ
Graisses / Vetten / Fett	26g
- dont acides gras saturés / - waarvan verzadigd vet / - davon gesättigte Fettsäuren	22g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	0g
Protéines / Eiwitten / Eiweiß	33g
Sel / Zout / Salz	2g

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Fromages à pâtes dures / Harde kaas / Hartkäse		
- lait / melk / milch;	98,49%	
- Sel / Zout / Salz;	1,50%	
- Présure microbienne / Microbiologisch stremsel / Mikrobiologische Lab	0,008%	
- Lysozyme (Extrait de blanc d'œuf / Eiwitextract / aux Eiklar).	0,002%	

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

Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschappen	Valeurs / Doelwit / Ziel
Humidité / Vocht / Feuchtigkeit	25%-35%
Matière grasse dans l'extrait sec / Vet op droge stof / Fett in Trockenmasse	32% min.

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation /evaluatie/wertung
Couleur / Kleur/ Farbe	jaune pâle / lichtgeel / hell gelb

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

COPEAUX ZANETTI DURO 500G
ZANETTI SCHILFERS DURO 500GR

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation /evaluatie/wertung
Texture / Consistentie / Textur	flocons / vlokken / Flocken
Goût / Smaak / Geschmack	doux / zoet / süß riche / rijke / reichen

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

Température / Temperatuur / Temperatur	Valeurs / Doelwit / Ziel
- de conservation / bewaartemperatur / Lagertemperatur	<6°

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.