



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

FONTAL 1/4

Article / Artikel : 57130

Catégorie : PATE PRESSEE NON CUIT

Kaastype :

K sesorte :

Code douanier / Intrastat-code :

04069076

Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht :

3 Kg

Matière grasse / Vetgehalte / Fett :

45 %

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
CAR / KAR	4 PCE	41	41	11		57130-CAR
LIT	32 PCE					57130-LIT
PAL	192 PCE	120	80	103		57130-PAL

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	354 kcal - 1466 kj
Graisses / Vetten / Fett	29g
- dont saturés / - waarvan verzadigde / - davon ges�ttigtes Fett	18g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	<0,5g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	<0,5g
Protéines / Eiwitten / Eiwei�	23g
Sel / Zout / Salz	2g

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Lait pasteurisé de vache / Gepasteuriseerde koemelk / Pasteurisiertes Kuhmilch		
Sel / Zout / Salz		
Pr�sure microbienne / Microbiologisch stremsel / Mikrobiologische Lab		
Conservateur / Conservatief / Konservierungsstoff : E251		

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

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation / evaluatie/wertung
Couleur de la croûte / Korstkleur / Farbe der Kruste	croûte plastifiée non comestible / oneetbaar plastic korst / ungenie�bar Kunststoff Kruste
Odeur / Geur / Geruch	arôme intense de fromage � pâte molle assaisonné / intense aroma van zachte kaas op smaak / intensives Aroma von Weichk�se gew�rzt
Couleur / Couleur / Farbe	jaune pâle / lichtgeel / hellgelb
Goût / Smaak / Geschmack	délicat et caractéristique / Zoet, karakteristiek / S��, charakteristisch

Spécifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.	Cible / Doel / Ziel (UFC/g)	Maximum (UFC/g)
Escherichia coli	<1 000 ufc/g	



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

FONTAL 1/4

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

Température / Temperatuur / Temperatur	Valeurs / Doelwit / Ziel
- de conservation / bewaartemperatuur / Lagertemperatur	Entre +2°C et +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.*