



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

FONDUE 3 FROMAGES AOP BIO 600G *

Article / Artikel : 82007

Catégorie : FONDUS

Kaastype :

Käsesorte :

Code douanier / Intrastat-code :

04069089

Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht :

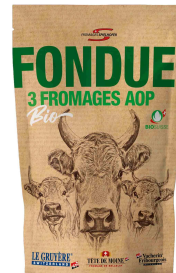
0.6 Kg

Matière grasse / Vetgehalte / Fett :

47 %

Pays d'origine / Land van oorsprong / Ursprungsland :

CH



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	8 PCE				82007-CAR	*82007-CAR* *82007-CAR*
LIT	48 PCE				82007-LIT	*82007-LIT* *82007-LIT*
PAL	720 PCE				82007-PAL	*82007-PAL* *82007-PAL*

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte

	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	1186 kJ / 286 kcal
Graisses / Vetten / Fett	21g
- dont acides gras saturés / - waarvan verzadigd vet / - davon gesättigte Fettsäuren	13g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	2,2g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	0,6g
Protéines / Eiwitten / Eiweiß	17g
Sel / Zout / Salz	1,5g

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten

	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Fromages / Kazen / Käse : Tête de Moine AOP*, Gruyère AOP*, Vacherin Fribourgeois AOP*	65%	
- Lait cru de vache / Rauwe koemelk / Rohe Kuhmilch	33%	
- Ferments lactiques / Melkzuurbacteriën / Milchsäurekulturen	33%	
- Présure animale / Dierlijk stremsel / Tierischem Lab	33%	
Vin blanc / Witte wijn / Weißwein* :	32%	
- Contient un conservateur / Bevat een conserveermiddel / Enthält ein Konservierungsmittel :		
- Sulfites / Sulfiten / Sulfite		
Amidon de maïs / maïszetmeel / Maisstärke	3%	
* Biologique / biologisch / biologisch		

Allergènes / Allergenen / Allergene

	Valeurs / Doelwit / Ziel
Lactose / Lactose / Laktose	
Protéine de lait / Melkeiwit / Milchprotein	
Sulfites / Sulfiten / Sulfite	

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische

	Evaluation / evaluatie/wertung
Couleur / Kleur / Farbe	De couleur blanche à jaunâtre / wit tot geelachtig van kleur / von weiß bis gelblich
Goût / Smaak / Geschmack	Corsé et épicé / Krachtig en kruidig / Kräftig und würzig



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

FONDUE 3 FROMAGES AOP BIO 600G *

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation /evaluatie/wertung
Texture / Consistentie / Textur	Onctueux, fondant en bouche. Velouté / Romig, smelt in de mond. Vullend / Cremig, schmelzend im Mund. Sämig

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

Température / Temperatuur / Temperatur	Valeurs / Doelwit / Ziel
- de conservation / bewaartemperatuur / Lagertemperatur	<8°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 betrekken.

Hiermit bestätigen wir, dass unsere Produkte auch für alle belgischen und europäischen Gesetzgebung, die ihnen entsprechen.