



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 / Produktspezifkation

APPENZELLER CLASSIC 3-4M 1/16 CRYO ++
APPENZELLER CLASSIC 3-4 M 1/16 CRYO ++

Article / Artikel : 85000

Catégorie : PATE PRESSEE CUITE

Kaastype :

K sesorte :

Code douanier / Intrastat-code :

04069017

Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht :

0.406 Kg

Matière grasse / Vetgehalte / Fett :

51.2 %

Pays d'origine / Land van oorsprong / Ursprungsland :

CH



Code � Barre / Barcode / Strichcode						
Conditionnement Verpakking Verpackung	Longueur Lengte Lnge	Largeur Breedte Breite	Hauteur Hoogte Hhe (cm)	Type Type Typ	Code � Barre Barcode Strichcode	
PCE	1 PCE			GTIN14	95410973850003	
PCE	1 PCE			GTIN13	2585000GGGGGC	
CAR / KAR	16 PCE				85000-CAR	*85000-CAR* *85000-CAR*

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nhrwerte	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	1572 kJ - 379 kcal
Graisses / Vetten / Fett	31g
- dont saturés / - waarvan verzadigde / - davon gesttigtes Fett	19.2g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	0g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	0g
Protéines / Eiwitten / Eiwei�	25g
Sel / Zout / Salz	2g

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Lait cru de vache / Rauwe koemelk / Rohe Kuhmilch		Suisse
Ferments lactiques / Melkzuurbacteri�n / Milchsurebakterien		
Pr�sure animale / Dierlijk stremsel / Tierischem Lab		
Sel sans iode / Zout zonder jodium / Salz ohne Jod		Suisse

Allergènes / Allergenen / Allergene	Valeurs / Doelwit / Ziel
Prot�ine de lait / Melkeiwit / Milchprotein	
Produit coupé et emball� en nos ateliers. Traces possible de c�leri, gluten, levures, lysozyme, moutarde, noisette, noix, oeuf.	
Product in onze eigen werkplaats gesneden en verpakt. Het kan sporen bevatten van selderij, gluten, gist, lysozym, mosterd, hazelnoot, walnoot, ei.	
Dieses Produkt wird in unserer eigenen Werkstatt zugeschnitten und verpackt. Es kann Spuren von Sellerie, Gluten, Hefe, Lysozym, Senf, Haselnuss, Walnuss, Ei enthalten.	

Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschaften	Valeurs / Doelwit / Ziel
Matière grasse dans l'extrait sec / Vet op droge stof / Fett in Trockenmasse	51.2%

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation / evaluatie/wertung
Couleur / Kleur/ Farbe	croute : brun-rougeâtre / Korst : roodachtig bruin / Kruste: rtlich-braun intérieur / Innere: 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 / Produktspezifikation

APPENZELLER CLASSIC 3-4M 1/16 CRYO ++ APPENZELLER CLASSIC 3-4 M 1/16 CRYO ++

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation /evaluatie/wertung
Texture / Consistentie / Textur	élastique, ferme / elastisch, stevig / elastisch, fest
Goût / smaak/ Geschmack	savoureux, aromatique / lekker, aromatisch / schmackhaft, aromatisch
Odeur / Geur / Geruch	fromage, frais / kaas, vers / Kase, Kosten

Spécifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.	Cible / Doel / Ziel (UFC/g)	Maximum (UFC/g)
Escherichia coli	<10 ufc/g	
Salmonella	non détecté/25g	
Listeria monocytogenes	non détecté/25g	
Staphylococcus aureus		

Température / Temperatuur / Temperatur	Valeurs / Doelwit / Ziel
- de conservation / bewaartemperatuur / Lagertemperatur	5 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.*