



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

APPENZELLER CLASSIC 3-4M MEULE
APPENZELLER CLASSIC WIEL 3-4M
APPENZELLER CLASSIC 3-4M LAIB

Article / Artikel : 85005

Catégorie : PATE PRESSEE CUITE

Kaastype :

K sesorte :

Code douanier / Intrastat-code :

04069017

Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht :

6,5 Kg

Matière grasse / Vetgehalte / Fett :

48 %

Pays d'origine / Land van oorsprong / Ursprungsland :

CH



Code   Barre / Barcode / Strichcode

Conditionnement Verpakking Verpackung	Longueur Lengte Länge	Largeur Breedte Breite	Hauteur Hoogte Höhe (cm)	Type Type Typ	Code � Barre Barcode Strichcode	
PCE 1 PCE	33	33	9		85005-PCE	*85005-PCE* *85005-PCE*
PCE 1 PCE	33	33	9	GTIN14	07640103584248	
PCE 1 PCE	33	33	9	GTIN14	97610900019352	
PAL 60 PCE					85005-PAL	*85005-PAL* *85005-PAL*

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte

	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	1626 kJ - 392 kcal
Graisses / Vetten / Fett	32g
- dont saturés / - waarvan verzadigde / - davon ges�ttigtes Fett	19g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	<0,1g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	<0,1g
Protéines / Eiwitten / Eiwei�	25g
Sel / Zout / Salz	1.3g

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten

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 / Zout / Salz		Suisse

Allergènes / Allergenen / Allergene

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

Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschaften

Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschaften	Valeurs / Doelwit / Ziel
Matière grasse dans l'extrait sec / Vet op droge stof / Fett in Trockenmasse	48%
pH	5,30 - 5,80
Valeur aw / aw-waarde / aw-Wert	0,91 - 0,95

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation / evaluatie/wertung
Couleur / Kleur/ Farbe	croute : brun-rouge�tre / 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 MEULE APPENZELLER CLASSIC WIEL 3-4M APPENZELLER CLASSIC 3-4M LAIB

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)
Staphylococcus aureus	100/g	<100/g
Escherichia coli	100/g	<100/g

Température / Temperatuur / Temperatur	Valeurs / Doelwit / Ziel
- de conservation / bewaartemperatuur / Lagertemperatur	4-8 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 betreffen.
Hiermit bestätigen wir, dass unsere Produkte auch für alle belgischen und europäischen Gesetzgebung, die ihnen entsprechen.*