



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 1/2 CRYO

Article / Artikel : 85006

Catégorie : PATE PRESSEE CUITE

Kaastype :

K sesorte :

Code douanier / Intrastat-code :

04069017

Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht :

3.3 Kg

Matière grasse / Vetgehalte / Fett :

51.2 %

Pays d'origine / Land van oorsprong / Ursprungsland :

CH



| Code   Barre / Barcode / Strichcode         |       |                             |                              |                                |                     |                                       |
|---|-------|-----------------------------|------------------------------|--------------------------------|---------------------|---------------------------------------|
| Conditionnement<br>Verpakking<br>Verpackung |       | Longueur<br>Lengte<br>L nge | Largeur<br>Breedte<br>Breite | Hauteur<br>Hoogte<br>H he (cm) | Type<br>Type<br>Typ | Code   Barre<br>Barcode<br>Strichcode |
| PCE   | 1 PCE | 33                          | 17                           | 9                              |                     | 85006-PCE                             |
| PCE   | 1 PCE |                             |                              |                                | GTIN14              | 95410973850065                        |
| PCE   | 1 PCE |                             |                              |                                | GTIN13              | 2585006GGGGGC                         |

| Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte            | 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 |
|--|--------------------------|
| Protéine de lait / Melkeiwit / Milchprotein  |                          |
| Produit coupé et emballé 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<br>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 1/2 CRYO

| Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische | Evaluation /evaluatie/wertung   |
|---|---|
| Texture / Consistentie / Textur                             | élastique, ferme / elastisch, stevig / elastisch, fest                  |
| Goût / smaak/ Geschmack                                     | savoureux, aromatique / lekker, aromatisch /<br>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.*