



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 Verpakking Verpackung		Longueur Lengte Länge	Largeur Breedte Breite	Hauteur Hoogte Höhe (cm)	Type Type Typ	Code � Barre Barcode 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	
Lactose / Lactose / Laktose	Traces / Sporen / Spuren

Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschappen	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
Texture / Consistentie / Textur	intérieur / Innere: jaune pâle / lichtgeel / hell gelb
Goût / smaak/ Geschmack	élastique, ferme / elastisch, stevig / elastisch, fest
Odeur / Geur / Geruch	savoureux, aromatique / lekker, aromatisch / schmackhaft, aromatisch
	fromage, frais / kaas, vers / Kase, Kosten



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

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