



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

KALTBACH CREAMY 1/1

Article / Artikel : 85011

Catégorie : PATE PRESSEE NON CUIT

Kaastype :

Käsesorte :

Code douanier / Intrastat-code :

04069089

Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht :

4.2 Kg

Matière grasse / Vetgehalte / Fett :

56 %

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	
PCE 1 PCE	25.4	25.4	11.1		85011-PCE	*85011-PCE* *85011-PCE*
PCE 1 PCE	25.4	25.4	11.1	GTIN14	07610900061433	
PCE 1 PCE	25.4	25.4	11.1	GTIN14	97610900045160	
PCE 1 PCE	25.4	25.4	11.1	GTIN14	97610900061283	
PCE 1 PCE	25.4	25.4	11.1	GTIN14	97610900061436	
PCE 1 PCE	25.4	25.4	11.1	GTIN13	7610900061280	

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte

	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	1632 kJ - 394 kcal
Graisses / Vetten / Fett	34g
- dont saturés / - waarvan verzadigde / - davon gesättigtes Fett	20.4g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	0.1g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	0.1g
Protéines / Eiwitten / Eiweiß	21g
Sel / Zout / Salz	1.8g

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten

	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Lait pasteurisé de vache / Gepasteuriseerde koemelk / Pasteurisierter Kuhmilch	100%	Suisse
Ferments lactiques / Melkzuurbacteriën / Milchsäurebakterien		France
Présure microbienne / Microbieel stremsel / Mikrobielles Lab		Suisse
Sel / Zout / Salz		
Croûte non comestible / oneetbaar korst / ungenießbar Kruste		

Allergènes / Allergenen / Allergene

	Valeurs / Doelwit / Ziel
Lactose / Lactose / Laktose	
Protéine de lait / Melkeiwit / Milchprotein	

Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschaften

	Valeurs / Doelwit / Ziel
Humidité / Vocht / Feuchtigkeit	39%
pH	5.3-5.6
Valeur aw / aw-waarde / aw-Wert	0.91-0.95



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

KALTBACH CREAMY 1/1

Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschaften	Valeurs / Doelwit / Ziel
Matière grasse dans l'extrait sec / Vet op droge stof / Fett in Trockenmasse	56%
Durée d'affinage / Rijpingstijd / Reifung	105-135 jours / dagen / Tage

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation / evaluatie/wertung
Couleur / Kleur / Farbe	ivoire / ivoor / Elfenbein
Texture / Consistentie / Textur	crémeuse / romige / cremige élastique / elastische

Spécifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.	Cible / Doel / Ziel (UFC/g)	Maximum (UFC/g)
Enterobacteriaceae	<10/g	<100/g

Température / Temperatuur / Temperatur	Valeurs / Doelwit / Ziel
- de conservation / bewaar temperatuur / Lagertemperatur	Entre +4�C et +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.