



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

EMMENTALER SUISSE 1/12 S/CRYO
EMMENTALER ZWITSER. 1/12 S/CRYO
EMMENTALER SCHWEIZ 1/12 S/CRYO

Article / Artikel : 85025

Catégorie : PATE PRESSEE CUITE

Kaastype :

Käsesorte :

Code douanier / Intrastat-code :

04069099

Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht :

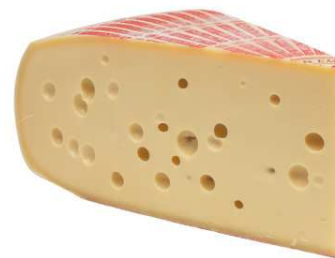
8.5 Kg

Matière grasse / Vetgehalte / Fett :

45 %

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	50		22		85025-PCE	
PCE 1 PCE				GTIN14	95410973850256	
PCE 1 PCE				GTIN13	2585025GGGGGC	

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	1680 kJ - 401 kcal
Graisses / Vetten / Fett	31g
- dont saturés / - waarvan verzadigde / - davon gesättigtes Fett	18.6g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	<0.5g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	0g
Protéines / Eiwitten / Eiweiß	29g
Sel / Zout / Salz	0.5g

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Lait cru de vache / Rauwe koemelk / Rohe Kuhmilch Présure / Stremsel / Lab Ferments lactiques / Melkzuurbacteriën / Milchsäurebakterien Bactéries propioniques / Sel / Zout / Salz		Suisse

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

Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschaften	Valeurs / Doelwit / Ziel
Matière grasse dans l'extrait sec / Vet op droge stof / Fett in Trockenmasse	45% min.
pH	5.3-5.8
Valeur aw / aw-waarde / aw-Wert	0.86-0.09

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation / evaluatie/wertung
Couleur / Kleur/ Farbe	ivoire / ivoor / Elfenbein jaune pâle / lichtgeel / hell gelb
Texture / Consistentie / Textur	ferme / harde / Hart



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

EMMENTALER SUISSE 1/12 S/CRYO EMMENTALER ZWITSER. 1/12 S/CRYO EMMENTALER SCHWEIZ 1/12 S/CRYO

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation /evaluatie/wertung
Goût / smaak/ Geschmack	doux / zoet / süß franc-typique / typische / typisch

Spécifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.	Cible / Doel / Ziel (UFC/g)	Maximum (UFC/g)
Escherichia coli	<10/g	<100/g
Staphylococcus aureus	<100/g	

Température / Temperatuur / Temperatur	Valeurs / Doelwit / Ziel
- de livraison / bij aflevering / bei Lieferung	<5°
- de conservation / bewaartemperatuur / Lagertemperatur	<6°

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.*