



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 1/12 CRYO ++

Article / Artikel : 85026

Catégorie : PATE PRESSEE NON CUIT

Kaastype :

K sesorte :

Code douanier / Intrastat-code : 04069079

Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht : 0.35 Kg

Matière grasse / Vetgehalte / Fett : 56 %

Pays d'origine / Land van oorsprong / Ursprungsland : CH



Code � Barre / Barcode / Strichcode						
Conditionnement Verpakking Verpackung	Longueur Lengte L�nge	Largeur Breedte Breite	Hauteur Hoogte H�he (cm)	Type Type Typ	Code � Barre Barcode Strichcode	
PCE 1 PCE				GTIN14	95410973850263	
PCE 1 PCE				GTIN13	2585026GGGGGC	
CAR / KAR 12 PCE					85026-CAR	*85026-CAR* *85026-CAR*

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / N�hrwerte	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	1640 kJ - 394 kcal
Graisses / Vetten / Fett	34g
- dont acides gras satur�s / - waarvan verzadigd vet / - davon ges�ttigte Fetts�uren	20.4g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	1g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	<0,1g
Prot�ines / Eiwitten / Eiwei�	21g
Sel / Zout / Salz	0,178g

Ingr�dients / Ingredi�nten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Lait pasteuris� de vache / Gepasteuriseerde koemelk / Pasteurisiertes Kuhmilch	100%	Suisse
Ferments lactiques / Melkzuurbacteri�n / Milchs�urebakterien		
Pr�sure microbienne / Microbieel stremsel / Mikrobielles Lab		France
Sel / Zout / Salz		Suisse
Cro�te non comestible / oneetbaar korst / ungenie�bar Kruste		

Allerg�nes / Allergenen / Allergene	Valeurs / Doelwit / Ziel
Lactose / Lactose / Laktose	
Prot�ine de lait / Melkeiwit / Milchprotein	
Produit coup� et emball� 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
Humidit� / 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 1/12 CRYO ++

Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschappen	Valeurs / Doelwit / Ziel
Mati�re grasse dans l'extrait sec / Vet op droge stof / Fett in Trockenmasse	56%
Dur�e d'affinage / Rijpingstijd / Reifung	105-135 jours / dagen / Tage

Caract�ristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation / evaluatie/wertung
Couleur / Kleur / Farbe	ivoire / ivoor / Elfenbein
Texture / Consistentie / Textur	cr�meuse / romige / cremige �lastique / elastische

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

Temp�rature / Temperatuur / Temperatur	Valeurs / Doelwit / Ziel
- de conservation / bewaar temperatuur / Lagertemperatur	<5�

D�claration 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.*