Fromage - kaas - käse
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 / Produktspecifikation

GRUYERE SUISSE 5M 1/8 AOP CRYO
GRUYERE ZWITZERLAND 5M 1/8 AOP CRYO
GRUYERE SCHWEIZER 5M 1/8 AOP CRYO

Article / Artikel : 85036

Catégorie : PATE PRESSEE CUITE
Kaastype :
Käsesorte :



Code douanier / Intrastat-code :	04069015
Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht :	4.3 Kg
Matière grasse / Vetgehalte / Fett :	51.2 %
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	31	24	11		85036-PCE	*85036-PCE* *85036-PCE*
PCE	1 PCE	31	24	11	GTIN14	95410973850362	
PCE	1 PCE	31	24	11	GTIN13	2585036GGGGGC	
CAR / KAR	2 PCE	62	24	11	GTIN14	97610563998513	

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte	**Pour 100 g / Per 100 g**
Energie / Energiewaarde / Brennwert	405Kcal / 1680 kJ
Graisses / Vetten / Fett	33g
- dont acides gras saturés / - waarvan verzadigd vet / - davon gesättigte Fettsäuren	20.5g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	0g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	0g
Protéines / Eiwitten / Eiweiß	27g
Sel / Zout / Salz	2.0g

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	**Valeurs / Doelwit / Ziel**	**Origine/Oorspr./Herkunft**
Lait cru de vache / Rauwe koemelk / Rohe Kuhmilch	97.969%	
Présure animale / Dierlijk stremsel / Tierischem Lab	0.001%	
Ferments lactiques / Melkzuurbacteriën / Milchsäurekulturen	0.03%	
Sel / Zout / Salz	2%	

Allergènes / Allergenen / Allergene	**Valeurs / Doelwit / Ziel**
Lactose / Lactose / Laktose	Traces / sporen / spuren
Protéine de lait / Melkeiwit / Milchprotein	
Produit coupé et emballé en nos ateliers. Traces possible de céleri, 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.	

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	**Evaluation /evaluatie/wertung**
Croûte / Korst / Kruste	non comestible / niet eetbaar / ungenießbar

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 / Produktspecifikation

GRUYERE SUISSE 5M 1/8 AOP CRYO
GRUYERE ZWITZERLAND 5M 1/8 AOP CRYO
GRUYERE SCHWEIZER 5M 1/8 AOP CRYO

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

Température / Temperatuur / Temperatur	Valeurs / Doelwit / Ziel
- de conservation / bewaartemperatur / Lagertemperatur	Entre 5°C - 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 betrekken.
Hiermit bestätigen wir, dass unsere Produkte auch für alle belgischen und europäischen Gesetzgebung, die ihnen entsprechen.