



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

GRUYERE SUISSE 5M 1/48 AOP CRYO++
GRUYERE ZWITZERLAND 5M 1/48 AOP CRYO ++
GRUYERE SCHWEIZER 5M 1/48 AOP CRYO ++

Article / Artikel : 85064

Catégorie : PATE PRESSEE CUITE

Kaatype :

K sesorte :

Code douanier / Intrastat-code :

04069015

Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht :

0.67 Kg

Matière grasse / Vetgehalte / Fett :

51.2 %

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					85064-PCE	*85064-PCE* *85064-PCE*
PCE	1 PCE				GTIN14	95410973850645	
PCE	1 PCE				GTIN13	2585064GGGGGC	
CAR / KAR	48 PCE					85064-CAR	*85064-CAR* *85064-CAR*

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nhrwerte	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	405Kcal / 1680 kJ
Graisses / Vetten / Fett	33g
- dont acides gras satur�s / - waarvan verzadigd vet / - davon gesttigte Fettsuren	20.5g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	0g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	0g
Prot�ines / Eiwitten / Eiwei�	27g
Sel / Zout / Salz	2.0g

Ingr�dients / Ingredi�nten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Lait cru de vache / Rauwe koemelk / Rohe Kuhmilch	97.969%	
Pr�sure animale / Dierlijk stremsel / Tierischem Lab	0.001%	
Ferments lactiques / Melkzuurbacteri�n / Milchsurekulturen	0.03%	
Sel / Zout / Salz	2%	

Allerg�nes / Allergenen / Allergene	Valeurs / Doelwit / Ziel
Lactose / Lactose / Laktose	Traces / sporen / spuren
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.	

Caract�ristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation / evaluatie/wertung
Cro�te / Korst / Kruste	non comestible / niet eetbaar / ungenie�bar



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

GRUYERE SUISSE 5M 1/48 AOP CRYO++
GRUYERE ZWITZERLAND 5M 1/48 AOP CRYO ++
GRUYERE SCHWEIZER 5M 1/48 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 / bewaartemperatuur / 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.*