



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

TETE DE MOINE (PAPIER ALU)

Article / Artikel : 85070

Catégorie : PATE PRESSEE CUITE

Kaastype :

Käsesorte :

Code douanier / Intrastat-code :

04069018

Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht :

0.9 Kg

Matière grasse / Vetgehalte / Fett :

48.8 %

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	13	13	13		85070-PCE
PCE	1 PCE				GTIN14	06401592602957
PCE	1 PCE	13	13	15	GTIN14	97610900023298
PCE	1 PCE	13	13	15	GTIN13	2872118008838
PCE	1 PCE	13	13	15	GTIN13	2872118GGGGGC
CAR / KAR	4 PCE	24	24	11		85070-CAR
CAR / KAR	4 PCE				GTIN14	76401592602956
CAR / KAR	4 PCE	24	24	13	GTIN14	93463342704232
CAR / KAR	4 PCE	24	24	11	GTIN14	97610900165400
CAR / KAR	4 PCE	24	24	11	GTIN13	3463342704239
LIT	60 PCE					85070-LIT
PAL	600 PCE	120	13.5	80		85070-PAL

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	1623 kJ - 391 kcal
Graisses / Vetten / Fett	31g
- dont saturés / - waarvan verzadigde / - davon gesättigtes Fett	19.2g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrate	0g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	0g
Protéines / Eiwitten / Eiweiß	28g
Sel / Zout / Salz	2g

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Lait cru de vache / Rauwe koemelk / Rohe Kuhmilch	97.88%	Suisse
Ferments lactiques / Melkzuurbacteriën / Milchsäurebakterien	0.2%	Suisse
Sel / Zout / Salz	1.9%	Suisse



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 TETE DE MOINE (PAPIER ALU)

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Pr�sure animale / Dierlijk stremsel / Tierischem Lab	0.02%	Suisse / Europe
Allergènes / Allergenen / Allergene	Valeurs / Doelwit / Ziel	
Protéine de lait / Melkeiwit / Milchprotein Lactose / Lactose / Laktose		
Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschappen	Valeurs / Doelwit / Ziel	
Matière grasse dans l'extrait sec / Vet op droge stof / Fett in Trockenmasse	48.8%	
pH	5.8	
Durée d'affinage / Rijpingstijd / Reifung	3-4 mois / maanden / monate	
Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation / evaluatie/wertung	
Couleur / Kleur/ Farbe	ivoire / ivoor / Elfenbein jaune pâle / lichtgeel / hell gelb	
Texture / Consistentie / Textur	fine / fijn / fein	
Goût / smaak/ Geschmack	homogène / homogene lactique / melkachtige / milchiggesalzen	
Spécifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.	Cible / Doel / Ziel (UFC/g)	Maximum (UFC/g)
Staphylococcus aureus		<100/g
Escherichia coli	<1000 ufc/g	<100/g
Listeria monocytogenes	non détecté /25g	
Salmonella	non détecté /25g	
Température / Temperatuur / Temperatur	Valeurs / Doelwit / Ziel	
- de conservation / bewaar temperatuur / Lagertemperatur	4�-5�	
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.