



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

VACHERIN FRIBOURGEOIS 1/2 CRYO

Article / Artikel : 85077

Catégorie : PATE PRESSEE CUITE

Kaastype :

K sesorte :

Code douanier / Intrastat-code :

04069017

Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht :

4 Kg

Matière grasse / Vetgehalte / Fett :

45 %

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	33	18	9		85077-PCE
PCE	1 PCE				GTIN14	95410973850775
PCE	1 PCE	33	18	9	GTIN13	2585077GGGGGC

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nhrwerte	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	372 kcal - 1540 kJ
Graisses / Vetten / Fett	31.5g
- dont acides gras saturés / - waarvan verzadigd vet / - davon gesttigte Fettsuren	19.5g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	<0.5g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	0g
Protéines / Eiwitten / Eiwei�	21.5g
Sel / Zout / Salz	2g

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Lait cru de vache / Rauwe koemelk / Rohe Kuhmilch	98.5%	
Bactéries lactiques / melkzuurbacteri�n / Milchsurebakterien	0.1%	Suisse / UE
Pr�sure animale / Dierlijk stremsel / Tierischem Lab	0.1%	Suisse / UE
Sel / Zout / Salz	1.3%	Suisse

Allergènes / Allergenen / Allergene	Valeurs / Doelwit / Ziel
Prot�ine de lait / Melkeiwit / Milchprotein	
Lactose / Lactose / Laktose	
Produit coupé 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
Matière grasse dans l'extrait sec / Vet op droge stof / Fett in Trockenmasse	54.3%

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation / evaluatie/wertung
Couleur / Kleur / Farbe	ivoire / ivoor / Elfenbein jaune ple / lichtgeel / hell gelb



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

# VACHERIN FRIBOURGEOIS 1/2 CRYO

Spécifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.	Cible / Doel / Ziel (UFC/g)	Maximum (UFC/g)
Staphylococcus aureus	<1.000 ufc/g	1.000/g
Escherichia coli	<100ufc/g	100/g
Listeria monocytogenes	non détecté/25g	
Staphylococcus aureus		

Température / Temperatuur / Temperatur	Valeurs / Doelwit / Ziel
- de conservation / bewaartemperatuur / Lagertemperatur	<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.*