



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

EMMENTAL TRANCHE 50X20G EMMENTAL SNEDEN 50X20GR EMMENTAL SCHEIBE 50X20G

Article / Artikel : 28048

Catégorie : PATE PRESSEE CUITE

Kaatype :

K sesorte :

Code douanier / Intrastat-code :

04069013

Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht :

1 Kg

Matière grasse / Vetgehalte / Fett :

45 %

Pays d'origine / Land van oorsprong / Ursprungsland :

NL



Code   Barre / Barcode / Strichcode

Conditionnement Verpakking Verpackung	Longueur Lengte Länge	Largeur Breedte Breite	Hauteur Hoogte Höhe (cm)	Type Type Typ	Code � Barre Barcode Strichcode	
PCE 1 PCE	35.5	26	2.5		28048-PCE	
PCE 1 PCE	35.5	26	2.5	GTIN13	8710306001305	
CAR / KAR 6 PCE	35.5	26	2.5		28048-CAR	
CAR / KAR 6 PCE	35.5	26	2.5	GTIN13	8710306820203	
PAL 540 PCE					28048-PAL	

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte

	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	371 kcal - 1549 KJ
Graisses / Vetten / Fett	29g
- dont saturés / - waarvan verzadigde / - davon ges�ttigtes Fett	20g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	0g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	0g
Protéines / Eiwitten / Eiwei�	28g
Sel / Zout / Salz	1,2g

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Lait pasteurisé de vache / Gepasteuriseerde koemelk / Pasteurisiertes Kuhmilch	96.78%	
Sel / Zout / Salz	1.9%	
Ferments lactiques / Melkzuurbacteri�n / Milchs�urebakterien	1%	
Coagulant microbien / microbieel stremsel / mikrobiennes Gerinnungsmittel	0.02%	

Allergènes / Allergenen / Allergene

Allergènes / Allergenen / Allergene	Valeurs / Doelwit / Ziel
Protéine de lait / Melkeiwit / Milchprotein	

Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschaften

Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschaften	Valeurs / Doelwit / Ziel
Matière grasse dans l'extrait sec / Vet op droge stof / Fett in Trockenmasse	45%
pH	5.6
Eau / Water / Wasser	37.9%

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation / evaluatie/wertung
Couleur / Kleur/ Farbe	jaune pâle / lichtgeel / hell gelb
Goût / Smaak / Geschmack	noisette / hazelnoten / Haseln�sse



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

EMMENTAL TRANCHE 50X20G
EMMENTAL SNEDEN 50X20GR
EMMENTAL SCHEIBE 50X20G

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation /evaluatie/wertung
Odeur / Geur / Geruch	noisette / hazelnoten / Haselnüsse

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

Température / Temperatuur / Temperatur	Valeurs / Doelwit / Ziel
- de conservation / bewaartemperatuur / Lagertemperatur	<7°

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.*