



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 FRANCAIS FLEUR DE PRE 1/12 S/S LC**  
**EMMENTAL FRANSE FLEUR DE PRE 1/12 S/S LC**  
**EMMENTALE FRANZ SISH FLEUR DE PRE 1/12 S/S LC**

**Article / Artikel : 39532**

**Catégorie : PATE PRESSEE CUITE**

**Kaastype :**

**K sesorte :**

**Code douanier / Intrastat-code :** 04069013

**Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht :** 80 Kg

**Matière grasse / Vetgehalte / Fett :** 45 %

**Pays d'origine / Land van oorsprong / Ursprungsland :** FR



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				39532-PCE	

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	1581kJ/378kcal
Graisses / Vetten / Fett	29g
- dont saturés / - waarvan verzadigde / - davon ges�ttigtes Fett	18g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	1.2g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	1g
Protéines / Eiwitten / Eiwei�	28g
Sel / Zout / Salz	0.69g

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Lait cru de vache / Rauwe koemelk / Rohe Kuhmilch		
Sel / Zout / Salz		
Ferments lactiques / Melkzuurbacteri�n / Milchs�urekulturen		
Coagulant fongique / Schimmelstollingsmiddel / Pilzgerinnungsmittel		

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

Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschaften	Valeurs / Doelwit / Ziel
Matière sèche / Droge stof / Trockenmasse	>60%
Matière grasse dans l'extrait sec / Vet op droge stof / Fett in Trockenmasse	>45%
Durée d'affinage / Rijpingstijd / Reifung	min. 42 jours / dagen / Tage

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation / evaluatie/wertung
Couleur / Couleur / Farbe	ivoire � jaune paille / ivoor tot strogeel / Elfenbein bis Strohgelb
Texture / Consistentie / Textur	ferme / harde / Hart
Goût / Smaak / Geschmack	franc et fruit� / openhartig en fruitig / offen und fruchtig

Spécifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.	Cible / Doel / Ziel (UFC/g)	Maximum (UFC/g)
Staphylococcus aureus	10 000/g	



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 FRANCAIS FLEUR DE PRE 1/12 S/S LC**  
**EMMENTAL FRANSE FLEUR DE PRE 1/12 S/S LC**  
**EMMENTALE FRANZÖSISH FLEUR DE PRE 1/12 S/S LC**

<b>Spécifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.</b>	<b>Cible / Doel / Ziel (UFC/g)</b>	<b>Maximum (UFC/g)</b>
Listeria monocytogenes	absent/25g	
Salmonella	absent/25g	
Escherichia coli	10 000/g	

<b>Température / Temperatuur / Temperatur</b>	<b>Valeurs / Doelwit / Ziel</b>
- de conservation / bewaartemperatuur / Lagertemperatur	entre +2°C et +8°C

<b>Déclaration OGM / GGO verklaring / GVO-Deklaration</b>
Exempt / Vrijgesteld / Befreit

<b>Ionisation / Ionisatie / Ionisation</b>
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.*