



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 BIO MEULE*
EMMENTAL FRANSE BIO WIEL*
EMMENTAL FRANZ. BIO RAD*

Article / Artikel : 45012

Catégorie : PATE PRESSEE CUITE

Kaastype :

K sesorte :

Code douanier / Intrastat-code :

04069013

Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht :

75 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 | | | | 45012-PCE | *45012-PCE* *45012-PCE* |

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte

| | Pour 100 g / Per 100 g |
|--|------------------------|
| Energie / Energiewaarde / Brennwert | 1606kJ - 387kcal |
| Graisses / Vetten / Fett | 31g |
| - dont saturés / - waarvan verzadigde / - davon ges ttigtes Fett | 18g |
| Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat | <0,5g |
| - dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker | <0,5g |
| Protéines / Eiwitten / Eiwei  | 27g |
| Sel / Zout / Salz | 1g |

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten

| Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten | Valeurs / Doelwit / Ziel | Origine/Oorspr./Herkunft |
|--|--------------------------|--------------------------|
| Lait cru de vache / Rauwe koemelk / Rohe Kuhmilch* | | |
| Coagulant microbien / microbiel stremsel / mikrobiennes Gerinnungsmittel | | |
| Sel / Zout / Salz | | |
| Ferments lactiques / Melkzuurbacteri n / Milchs urekulturen | | |
| * Biologique / biologisch / biologisch | | |

Allergènes / Allergenen / Allergene

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

Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschaften

| Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschaften | Valeurs / Doelwit / Ziel |
|--|-----------------------------------|
| Affinage / Rijping / Reifung | min. 10 semaines / weken / Wochen |
| Matière grasse dans l'extrait sec / Vet op droge stof / Fett in Trockenmasse | 45% |

Spécifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.

| Spécifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp. | Cible / Doel / Ziel (UFC/g) | Maximum (UFC/g) |
|--|-----------------------------|-----------------|
| Escherichia coli | | |
| Staphylococcus aureus | <10.000 ufc/g | |
| Listeria monocytogenes | absent/25g | |
| Salmonella | absent/25g | |



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 BIO MEULE*

EMMENTAL FRANSE BIO WIEL*

EMMENTAL FRANZ. BIO RAD*

| Température / Temperatuur / Temperatur | Valeurs / Doelwit / Ziel |
|---|--------------------------|
| - de conservation / bewaartemperatuur / Lagertemperatur | Entre 4°-8° |

| 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   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.