



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

RICOTTA ZANETTI 1.5KG

Article / Artikel : 57012

Catégorie : FRAIS-VERSE KAZEN

Kaastype :

K sesorte :

Code douanier / Intrastat-code :

04061080

Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht :

1.5 Kg

Matière grasse / Vetgehalte / Fett :

50 %

Pays d'origine / Land van oorsprong / Ursprungsland :

IT



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					57012-PCE
PCE	1 PCE				GTIN13	8002710333104
CAR / KAR	2 PCE					57012-CAR
CAR / KAR	2 PCE				GTIN14	18002710830099
PAL	200 PCE					57012-PAL

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nhrwerte	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	143 kcal - 594 kJ
Graisses / Vetten / Fett	11g
- dont saturés / - waarvan verzadigde / - davon gesttigtes Fett	7,7g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	2,5g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	2,5g
Protéines / Eiwitten / Eiwei�	8,5g
Sel / Zout / Salz	0,50g

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Lactosérum de vache pasteurisé / Gepasteuriseerde koemelk (wei) / Pasteurisierter Kuhmilch (Molke)	99,05%	
Crème lacti�re / Room / Sahne	0,5%	
Sel / Zout / Salz	0,4%	
Acidifiant / Voedingszuur / Sure: - acide citrique / citroenzuur / Zitronensure	0,05%	

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

Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschaften	Valeurs / Doelwit / Ziel
Matière grasse dans l'extrait sec / Vet op droge stof / Fett in Trockenmasse	45% min.
Humidité / Vocht / Feuchtigkeit	77%-79%
pH	6.0



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

RICOTTA ZANETTI 1.5KG

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation /evaluatie/wertung
Couleur / Kleur/ Farbe	blanche / wit / wei�
Texture / Consistentie / Textur	crémeuse / romige / cremige
Goût / smaak/ Geschmack	typique / typische / typisch

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

Température / Temperatuur / Temperatur	Valeurs / Doelwit / Ziel
- de conservation / bewaar temperatuur / Lagertemperatur	0�-4�

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.*