



Rue de Herve, 110
B-4651 BATTICE (Belgique)
Tel: 087/67.51.11
FAX: 087/67.97.87
E-Mail: real@real.be

Fiche sp cification produit / Productspecificatie / Produktspecification

FONTINA VAL D'AOSTE 1/1

Article / Artikel : 57035

Cat gorie : PATE PRESSEE NON CUIT

Kaastype :

K sesorte :

Code douanier / Intrastat-code :

04069063

Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht :

7.7 Kg

Mati re grasse / Vetgehalte / Fett :

36 %

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	
CAR / KAR	1 PCE	40	40	9.5	GTIN14	98002710661019
PCE	1 PCE	34	34	7		57035-PCE
PCE	1 PCE	34	34	7	GTIN13	2290089GGGGGC



Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / N hrwerte

	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	360 Kcal - 1495 kJ
Graisses / Vetten / Fett	28g
- dont satur�s / - waarvan verzadigde / - davon ges�ttigtes Fett	19.6g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	0g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	0g
Prot�ines / Eiwitten / Eiwei�	27g
Sel / Zout / Salz	1.8g

Ingr dients / Ingredi nten / Zutaten

Ingr�dients / Ingredi�nten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Lait cru de vache / Rauwe koemelk / Rohe Kuhmilch		
Sel / Zout / Salz		
Pr�sure / Stremsel / Lab		

Allerg nes / Allergenen / Allergene

Allerg�nes / Allergenen / Allergene	Valeurs / Doelwit / Ziel
Lactose / Lactose / Laktose	traces / sporen / Spuren
Prot�ine de lait / Melkeiwit / Milchprotein	

Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschaften

Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschaften	Valeurs / Doelwit / Ziel
Humidit� / Vocht / Feuchtigkeit	40%
Mati�re grasse dans l'extrait sec / Vet op droge stof / Fett in Trockenmasse	45% min.

Caract ristiques organoleptiques / typische organoleptische

Caract�ristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation / evaluatie/wertung
Couleur / Kleur/ Farbe	jaune p�le / lichtgeel / hell gelb
Texture / Consistentie / Textur	�lastique / elastische
Goût / smaak/ Geschmack	demi-dure / halfharde / Halbhart
	doux / zoet / s�s
	typique / typische / typisch
Couleur de la croûte / Korstkleur / Farbe der Kruste	brune / bruin / braun



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

FONTINA VAL D'AOSTE 1/1

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

Température / Temperatuur / Temperatur	Valeurs / Doelwit / Ziel
- de conservation / bewaartemperatuur / Lagertemperatur	<15°

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.