



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

KALTBACH CREAMY 1/1

Article / Artikel : 85011

Catégorie : PATE PRESSEE NON CUIT

Kaastype :

K sesorte :

Code douanier / Intrastat-code :

04069079

Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht :

4.2 Kg

Matière grasse / Vetgehalte / Fett :

56 %

Pays d'origine / Land van oorsprong / Ursprungsland :

CH



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	25	25	8.8		85011-CAR	
CAR / KAR 1 PCE	25	25	8.8	GTIN14	97610900045160	
CAR / KAR 1 PCE	25	25	8.8	GTIN14	97610900061436	
CAR / KAR 1 PCE				GTIN13	7610900061280	
PCE 1 PCE				GTIN14	97610900061283	

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nhrwerte

	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	1640 kJ - 394 kcal
Graisses / Vetten / Fett	34g
- dont saturés / - waarvan verzadigde / - davon gesttigtes Fett	20.4g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	1g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	<0,1g
Protéines / Eiwitten / Eiwei�	21g
Sel / Zout / Salz	0,178g

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Lait pasteurisé de vache / Gepasteuriseerde koemelk / Pasteurisiertes Kuhmilch	100%	Suisse
Ferments lactiques / Melkzuurbacteri�n / Milchsurebakterien		
Pr�sure microbienne / Microbieel stremsel / Mikrobielles Lab		France
Sel / Zout / Salz		Suisse
Croûte non comestible / oneetbaar korst / ungenie�bar Kruste		

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
Humidité / Vocht / Feuchtigkeit	39%
pH	5.3-5.6
Valeur aw / aw-waarde / aw-Wert	0.91-0.95
Matière grasse dans l'extrait sec / Vet op droge stof / Fett in Trockenmasse	56%



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

KALTBACH CREAMY 1/1

Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschappen	Valeurs / Doelwit / Ziel
Durée d'affinage / Rijpingstijd / Reifung	105-135 jours / dagen / Tage

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation / evaluatie/wertung
Couleur / Kleur / Farbe Texture / Consistentie / Textur	ivoire / ivoor / Elfenbein crémeuse / romige / cremige élastique / elastische

Spécifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.	Cible / Doel / Ziel (UFC/g)	Maximum (UFC/g)
Enterobacteriaceae	<10/g	<100/g

Température / Temperatuur / Temperatur	Valeurs / Doelwit / Ziel
- de conservation / bewaartemperatuur / Lagertemperatur	<5°

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.