



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

GRUYERE DES ALPES 1/4 CRYO GRUYERE ZWITSERLAND 1/4 CRYO GRUYERE SCHWEIZER 1/4 CRYO

Article / Artikel : 85034

Catégorie : PATE PRESSEE CUITE

Kaastype :

K sesorte :

Code douanier / Intrastat-code : 04069015

Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht : 8,311 Kg

Matière grasse / Vetgehalte / Fett : 45 %

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	
PCE 1 PCE					85034-PCE	*85034-PCE* *85034-PCE*
PCE 1 PCE				GTIN14	95410973850348	
PCE 1 PCE				GTIN13	2585034GGGGGC	

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nhrwerte	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	1660 kJ - 400 kcal
Graisses / Vetten / Fett	32g
- dont saturés / - waarvan verzadigde / - davon gesttigte	19.2g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrate	<0.5g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	<0,5g
Protéines / Eiwitten / Eiwei�	28g
Sel / Zout / Salz	1.6g

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Lait cru de vache / Rauwe koemelk / Rohe Kuhmilch	98.4%	Suisse
Pr�sure animale / Dierlijk stremsel / Tierischem Lab	traces / sporen / Spuren	Europe
Sel / Zout / Salz	1.6%	Suisse
Ferments lactiques / Melkzuurbacteri�n / Milchsurebakterien	traces / sporen / Spuren	Suisse

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

Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschaften	Valeurs / Doelwit / Ziel
Matière grasse dans l'extrait sec / Vet op droge stof / Fett in Trockenmasse	49%
Humidité / Vocht / Feuchtigkeit	36%
Matière sèche / Droge stof / Trockenmasse	64%

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation / evaluatie/wertung
Couleur / Kleur/ Farbe	ivoire / ivoor / Elfenbein
Texture / Consistentie / Textur	ferme / harde / Hart souple / zacht / weich
Goût / smaak/ Geschmack	doux / zoet / s�� fruit� / fruitig / fruchtig



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

GRUYERE DES ALPES 1/4 CRYO GRUYERE ZWITSERLAND 1/4 CRYO GRUYERE SCHWEIZER 1/4 CRYO

Spécifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.	Cible / Doel / Ziel (UFC/g)	Maximum (UFC/g)
Escherichia coli	<10/g	<100/g
Staphylococcus aureus	<100/g	

Température / Temperatuur / Temperatur	Valeurs / Doelwit / Ziel
- de livraison / bij aflevering / bei Lieferung	<6°
- de conservation / bewaartemperatuur / Lagertemperatur	<6°

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 betreffen.
Hiermit bestätigen wir, dass unsere Produkte auch für alle belgischen und europäischen Gesetzgebung, die ihnen entsprechen.*