



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

VACHERIN FRIBOURGEOIS 1/2 CRYO

Article / Artikel : 85077

Catégorie : PATE PRESSEE CUITE

Kaastype :

K sesorte :

Code douanier / Intrastat-code : 04069018

Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht : 4 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	33		9		85077-PCE	
PCE 1 PCE				GTIN14	95410973850775	
PCE 1 PCE	33		9	GTIN13	2585077GGGGGC	

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nhrwerte	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	374 kcal - 1550 kJ
Graisses / Vetten / Fett	28.5g
- dont saturés / - waarvan verzadigde / - davon gesttigtes Fett	19g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	<0.5g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	0g
Protéines / Eiwitten / Eiwei�	28.8g
Sel / Zout / Salz	1.3g

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Lait cru de vache / Rauwe koemelk / Rohe Kuhmilch	98.5%	
Bactéries lactiques / melkzuurbacteri�n / Milchsurebakterien	0.1%	Suisse / UE
Pr�sure animale / Dierlijk stremsel / Tierischem Lab	0.1%	Suisse / UE
Sel / Zout / Salz	1.3%	Suisse

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

Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschappen	Valeurs / Doelwit / Ziel
Matière sèche / Droge stof / Trockenmasse	58%
Matière grasse dans l'extrait sec / Vet op droge stof / Fett in Trockenmasse	45% min.

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation / evaluatie/wertung
Couleur / Couleur / Farbe	ivoire / ivoor / Elfenbein jaune pâle / lichtgeel / hell gelb

Spécifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.	Cible / Doel / Ziel (UFC/g)	Maximum (UFC/g)
Staphylococcus aureus	<1.000/g	1.000/g



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

# VACHERIN FRIBOURGEOIS 1/2 CRYO

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

Température / Temperatuur / Temperatur	Valeurs / Doelwit / Ziel
- de conservation / bewaartemperatuur / Lagertemperatur	<8°
- de livraison / bij aflevering / bei Lieferung	<10°

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.*