



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

GROENDAL NOIX
GROENDAL NOTEN
GROENDAL WALNUSS

Article / Artikel : 10132

Catégorie : PATE PRESSEE NON CUIT

Kaastype :

Käsesorte :

Code douanier / Intrastat-code :

04069089

Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht :

5 Kg

Matière grasse / Vetgehalte / Fett :

50 %

Pays d'origine / Land van oorsprong / Ursprungsland :

BE



Code à Barre / Barcode / Strichcode						
Conditionnement Verpakking Verpackung		Longueur Lengte Länge	Largeur Breedte Breite	Hauteur Hoogte Höhe (cm)	Type Type Typ	Code à Barre Barcode Strichcode
PCE	1 PCE	30	14	10		10132-PCE
PCE	1 PCE	30	14	10	GTIN14	95407007774046
PCE	1 PCE	30	14	10	GTIN13	5407007774046
LIT	12 PCE					10132-LIT
PAL	72 PCE					10132-PAL



Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	1578 kJ / 381 kcal
Graisses / Vetten / Fett	31.5g
- dont acides gras saturés / - waarvan verzadigd vet / - davon gesättigte Fettsäuren	23.3g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	3g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	<0.5g
Protéines / Eiwitten / Eiweiß	20.84g
Sel / Zout / Salz	2.06g

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Lait pasteurisé de vache / Gepasteuriseerde koemelk / Pasteurisierte Kuhmilch Graines de fenugrec / fenegriekzaden / Bockshornkleesamen Graines de moutarde / mosterdzaden / Senfkörner Sel marin (saumure) / Zeezout (pekel) / Meersalz (Sole) Présure microbienne (végétarienne) / Microbiologisch stremsel (vegetarisch) / Mikrobiologische Lab (vegetarisches) Conservateur / Conservatief / Konservierungsstoff : E1105 (de oeuf) Collorant / kleurstof / Farbstoff: E160b (ii) Ferments / Zuurbacteriën / Säurekulturen		

Allergènes / Allergenen / Allergene	Valeurs / Doelwit / Ziel
Protéine de lait / Melkeiwit / Milchprotein Moutarde / Mosterd / Senf Lysozyme (Extrait de blanc d'œuf / Eiwitextract / aus Eiklar)	



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

GROENDAL NOIX GROENDAL NOTEN GROENDAL WALNUSS

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation /evaluatie/wertung
Goût / Smaak / Geschmack	Cors�, doux, saveur de noix, saveur de moutarde / vol, zacht, notensmaak, mosterdsmaak / voll, weich, Nussgeschmack, Senfgeschmack
Couleur de la croûte / Korstkleur / Farbe der Kruste	revêtement de protection jaune contient colorant E160b(ii) et conservateur E235 non comestible / gele coating bevat E160b(ii) kleurstof en E235 niet-eetbaar / gelbe beschichtung enthält Farbstoff E160b(ii) und Konservierungsstoff E235 nicht essbar
Texture / Consistentie / Textur	jaune p�ler, molles, graines / lichtgeel, zacht, zaden / hellgelb, weich, Samen

Spécifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.	Cible / Doel / Ziel (UFC/g)	Maximum (UFC/g)
Staphylococcus aureus	<1000 ufc/g	
Listeria monocytogenes	non détecté/25g	
Salmonella	non détecté/25g	
Escherichia coli	<1000 ufc/g	

Température / Temperatuur / Temperatur	Valeurs / Doelwit / Ziel
- de conservation / bewaar temperatuur / Lagertemperatur	Entre 0�C et +16�C
-> durée de conservation après ouverture / Houdbaarheid na opening / Haltbarkeit nach dem �ffnen:	Entre 0�C et +7�C

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.*