



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 NATURE LIGHT
GROENDAL LIGHT NATUUR
GROENDAL NATUR LICHT

Article / Artikel : 10134

Catégorie : PATE PRESSEE NON CUIT

Kaastype :

K sesorte :

Code douanier / Intrastat-code :

04069092

Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht :

4 Kg

Matière grasse / Vetgehalte / Fett :

30 %

Pays d'origine / Land van oorsprong / Ursprungsland :

BE



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	30	14	10		10134-PCE	
PCE 1 PCE				GTIN14	95407007774916	
PCE 1 PCE	30	14	10	GTIN13	5407007774916	
LIT 12 PCE					10134-LIT	
PAL 72 PCE					10134-PAL	

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nhrwerte

	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	1089 kJ / 261 kcal
Graisses / Vetten / Fett	17.20g
- dont saturés / - waarvan verzadigde / - davon gesttigtes Fett	12.2g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	1.6g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	<0.5g
Protéines / Eiwitten / Eiwei�	24.5g
Sel / Zout / Salz	1,60g

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Lait pasteurisé de vache / Gepasteuriseerde koemelk / Pasteurisierte Kuhmilch	2/3 lait écrémé , 1/3 lait entier / 2/3 magere melk, 1/3 volle melk / 2/3 Magermilch, 1/3 Vollmilch	
Sel marin (saumure) / Zeezout (pekel) / Meersalz (Sole)		
Pr�sure microbienne (végétarienne) / Microbiologisch stremsel (vegetarisch) / Mikrobiologische Lab (vegetarishches)		
Conservateur / Conservatief / Konservierungsstoff : E251		
Collorant / kleurstof / Farbstoff: E160b (ii)		
Ferments lactiques / Melkzuurbacteri�n / Milchsurekulturen		

Allergènes / Allergenen / Allergene

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

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation / evaluatie/wertung
Texture / Consistentie / Textur	Semi-dur / halfhard / halbhart
Goût / Smaak / Geschmack	doux, léger / zacht, mild / weich, mild



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 NATURE LIGHT GROENDAL LIGHT NATUUR GROENDAL NATUR LICHT

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation /evaluatie/wertung
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

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