



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

POPPYCHEESE

Article / Artikel : 10136

Catégorie : PATE MOLLE CROUTE FLEURIE

Kaastype :

K sesorte :

Code douanier / Intrastat-code : 04069093

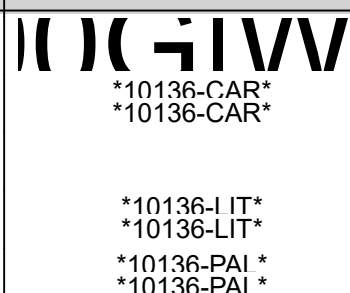
Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht : 0.18 Kg

Matière grasse / Vetgehalte / Fett : 50 %

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	9	9	4	GTIN13	5407007771066
CAR / KAR	8 PCE	23	22	9		10136-CAR
CAR / KAR	8 PCE	23	22	9	GTIN14	95407007771069
LIT	96 PCE					10136-LIT
PAL	576 PCE					10136-PAL



Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nhrwerte	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	1101 kJ / 265 kcal
Graisses / Vetten / Fett	22.08g
- dont saturés / - waarvan verzadigde / - davon gesttigtes Fett	15.9g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	<0.5g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	<0.5g
Protéines / Eiwitten / Eiwei�	16.35g
Sel / Zout / Salz	1,64g

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Lait pasteurisé de vache / Gepasteuriseerde koemelk / Pasteurisiertes Kuhmilch Sel marin / Zeezout / Meersalz Pain croquant sans gluten aux graines de pavot bleu / Knapperig glutenvrij brood met blauw maanzaad / Glutenfreies Blaumohn-Krokantbrot : - Graines de pavot bleu / blauwmaanzaad / blauer Mohn - Farine de riz / Rijstmeel / Reismehl - Farine de pois chiche / Kikkererwtenmeel / Mehl aus Kichererbsen - Amidon de maïs / ma�szetmeel / Maisstrke - Sel / Zout / Salz - Dextrose / Traubenzucker - Emulsifiant(s) / emulgator(en): - mono et diglycérides d'acides gras / mono- en diglyceriden van vetzuren / Mono- und Diglyceriden von Fettsuren Pr�sure microbienne / Microbiologisch stremsel / Mikrobiologische Lab Ferments / zuurbacteri�n / surekulturen		



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

POPPYCHEESE

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

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation /evaluatie/wertung
Goût / Smaak / Geschmack	Corsé, crémeux, doux, légèrement acidulé, noisette, légèrement sucré, légèrement salé / Vol, romig, zoet, licht zuur, nootachtig, licht zoet, licht zout / Vollmundig, cremig, süß, leicht säuerlich, nussig, leicht süß, leicht salzig
Couleur de la croûte / Korstkleur / Farbe der Kruste	moisissure blanche molle / zachte witschimmel / zachte witschimmel
Texture / Consistentie / Textur	jaune clair, doux, crémeux, graines de pavot uniformément réparties / lichtgeel, zacht, romig, blauwmaanzaad gelijkmatig verdeeld / hellgelbe, weiche, cremige, Mohnsamen gleichmäßig verteilt

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	<1000ufc/g	

Température / Temperatuur / Temperatur	Valeurs / Doelwit / Ziel
- de conservation / bewaartemperatuur / Lagertemperatur	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.