



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

Kaatype :

K sesorte :

Code douanier / Intrastat-code : 04069093

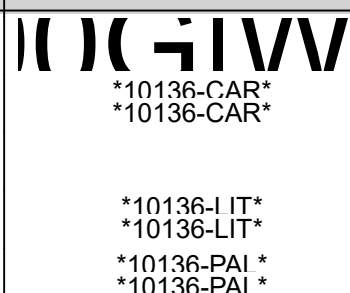
Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht : 0.18 Kg

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 acides gras saturés / - waarvan verzadigd vet / - davon gesttigte Fettsuren	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 / Pasteuriserter Kuhmilch Sel marin / Zeezout / Meersalz Pain croquant sans gluten aux graines de pavot bleu / Knapperig glutenvrij brood met blauw maanzaad / Glutenvrijes 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 betrekken.*

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