



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 1/2 CRYO
GROENDAL NOTEN 1/2 CRYO
GROENDAL WALNUSS 1/2 CRYO

Article / Artikel : 10141

Catégorie : PATE PRESSEE NON CUIT

Kaastype :

K sesorte :

Code douanier / Intrastat-code : 04069079

Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht : 2.5 Kg

Matière grasse / Vetgehalte / Fett : 50 %

Pays d'origine / Land van oorsprong / Ursprungsland : BE



Code � Barre / Barcode / Strichcode						
Conditionnement Verpakking Verpackung		Longueur Lengte Länge	Largeur Breedte Breite	Hauteur Hoogte Höhe (cm)	Type Type Typ	Code � Barre Barcode Strichcode
PCE	1 PCE	15	14	10		10141-PCE
PCE	1 PCE	15	14	10	GTIN14	95410973101419
PCE	1 PCE	15	14	10	GTIN13	2510141GGGGGC

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 / Eiwei�	20.84g
Sel / Zout / Salz	2.06g

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Lait pasteurisé de vache / Gepasteuriseerde koemelk / Pasteurisiertes Kuhmilch Graines de fenugrec / fenegriekzaden / Bockshornkleesamen Graines de moutarde / mosterdzaden / Senfk�rner Sel marin (saumure) / Zeezout (pekel) / Meersalz (Sole) Pr�sure microbienne (végétarienne) / Microbiologisch stremsel (vegetarisch) / Mikrobiologische Lab (vegetarisches) Conservateur / Conservatief / Konservierungsstoff : E1105 Collorant / kleurstof / Farbstoff: E160b (ii) Ferments / Zuurbacteri�n / S�urekulturen		

Allergènes / Allergenen / Allergene	Valeurs / Doelwit / Ziel
Protéine de lait / Melkeiwit / Milchprotein Moutarde / Mosterd / Senf Lysozyme (Extrait de blanc d'oeuf / Eiwitextract / aus Eiklar) Produit coupé et emball� en nos ateliers. Traces possible de c�leri, gluten, levures, lysozyme, moutarde, noisette, noix, oeuf. Product in onze eigen werkplaats gesneden en verpakt. Het kan sporen bevatten van selderij, gluten, gist, lysozym, mosterd, hazelnoot, walnoot, ei. Dieses Produkt wird in unserer eigenen Werkstatt zugeschnitten und verpackt. Es kann Spuren von Sellerie, Gluten, Hefe, Lysozym, Senf, Haselnuss, Walnuss, Ei enthalten.	



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 1/2 CRYO GROENDAL NOTEN 1/2 CRYO GROENDAL WALNUSS 1/2 CRYO

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