



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

ANCIENNE BELGIQUE

Article / Artikel : 10144

Catégorie : PATE PRESSEE NON CUIT

Kaastype :

K sesorte :

Code douanier / Intrastat-code :

04069089

Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht :

12 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	37	37	13		10144-PCE	*10144-PCE* *10144-PCE*
PCE 1 PCE	37	37	13	GTIN14	95407007774336	

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nhrwerte

	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	1783 kJ / 430 kcal
Graisses / Vetten / Fett	35,81g
- dont saturés / - waarvan verzadigde / - davon gesttigtes Fett	26,3g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	2,34g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	<0.5g
Protéines / Eiwitten / Eiwei�	24,18g
Sel / Zout / Salz	2.18g

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Lait pasteurisé de vache / Gepasteuriseerde koemelk / Pasteuriserter Kuhmilch Sel marin (saumure) / Zeezout (pekel) / Meersalz (Sole) Pr�sure microbienne (végétarienne) / Microbiologisch stremsel (vegetarisch) / Mikrobiologische Lab (vegetarisches) Conservateur / Conservatief / Konservierungsstoff : E1105 Colorant / Kleurstof / Farbstoff : E160b (ii) Ferments / fermenten / surekulturen		

Allergènes / Allergenen / Allergene

Allergènes / Allergenen / Allergene	Valeurs / Doelwit / Ziel
Protéine de lait / Melkeiwit / Milchprotein Oeufs / Eieren / Eier Lactose / Lactose / Laktose	<0,01g

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation / evaluatie/wertung
Goût / Smaak / Geschmack	Goût plein, affiné, vieux, corsé / vol, belegen, oud, pittig / voll, gereift, alt, wrzig
Couleur / Couleur / Farbe	Jaune clair / lichtgeel / hellgelb
Texture / Consistentie / Textur	jaune clair, dur, légère formation d'yeux / lichtgeel, hard, verspreid lichte oogvorming / hellgelb, hart, leicht verstreute Augenbildung



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

ANCIENNE BELGIQUE

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

Température / Temperatuur / Temperatur	Valeurs / Doelwit / Ziel
-> durée de conservation après ouverture / Houdbaarheid na opening / Haltbarkeit nach dem Öffnen:	Entre 0°C et +7°C
- de conservation / bewaartemperatuur / Lagertemperatur	Entre 0°C et +16°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.*