



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

VLASKAAS 1/2 S/V

Article / Artikel : 10501

Catégorie : PATE PRESSEE NON CUIT

Kaastype :

K sesorte :

Code douanier / Intrastat-code :

04069078

Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht :

7 Kg

Matière grasse / Vetgehalte / Fett :

51.3 %

Pays d'origine / Land van oorsprong / Ursprungsland :

NL



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	40	20	14.5		10501-PCE	*10501-PCE* *10501-PCE*
PCE 1 PCE	40	20	14.5	GTIN14	95425002841556	
PCE 1 PCE	40	20	14.5	GTIN14	95425021490025	
PCE 1 PCE	40	20	14.5	GTIN14	95425021490223	

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte

	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	400kcal / 1659kj
Graisses / Vetten / Fett	32.9g
- dont satur�s / - waarvan verzadigde / - davon ges�ttigtes Fett	23.7g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	0g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	0g
Prot�ines / Eiwitten / Eiwei�	26g
Sel / Zout / Salz	2g

Ingrédients / Ingredi nten / Zutaten

Ingr�dients / Ingredi�nten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Lait pasteuris� de vache / Gepasteuriseerde koemelk / Pasteurisiertes Kuhmilch	97.7%	
Sel / Zout / Salz	1.8%	
Ferments lactiques / Melkzuurbacteri�n / Milchs�urekulturen	0.4%	
Pr�sure microbienne / Microbiologisch stremsel / Mikrobiologische Lab	0.01%	
Colorant / Kleurstof / Farbstoff : E160b (ii)	0.002%	

Allerg nes / Allergenen / Allergene

Allerg�nes / Allergenen / Allergene	Valeurs / Doelwit / Ziel
Prot�ine de lait / Melkeiwit / Milchprotein	

Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschaften

Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschaften	Valeurs / Doelwit / Ziel
Mati�re grasse dans l'extrait sec / Vet op droge stof / Fett in Trockenmasse	51.3%

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische

Caract�ristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation /evaluatie/wertung
Couleur / Kleur / Farbe	jaune / geel / gelb
Texture / Consistentie / Textur	dure / hard, zeer smedig / hart, sehr lecker
Goût / Smaak / Geschmack	riche / Rijk en licht zoet / Reichhaltig und leicht s��



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

### VLASKAAS 1/2 S/V

Sp�cifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.	Cible / Doel / Ziel (UFC/g)	Maximum (UFC/g)
Listeria monocytogenes	non d�tect�/25g	
Salmonella	non d�tect�/25g	
Escherichia coli	<100ufc/g	
Staphylococcus aureus	<100ufc/g	

Temp�rature / Temperatuur / Temperatur	Valeurs / Doelwit / Ziel
- de conservation / bewaartemperatuur / Lagertemperatur	<7�

D�claration 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   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.*