



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

FLANDRIEN JEUNE 1/2 9KG
FLANDRIEN JONG 1/2 9KG
FLANDRIEN JUNG 1/2 9KG

Article / Artikel : 10522

Catégorie : PATE PRESSEE NON CUIT

Kaastype :

K sesorte :

Code douanier / Intrastat-code : 04069078

Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht : 9 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					10522-PCE	*10522-PCE* *10522-PCE*
PCE 1 PCE				GTIN14	95425021490827	

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nhrwerte	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	1580 kJ - 378 kcal
Graisses / Vetten / Fett	30g
- dont saturés / - waarvan verzadigde / - davon gesttigtes Fett	21.6g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	0g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	0g
Protéines / Eiwitten / Eiwei�	27.15g
Sel / Zout / Salz	1.85g

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Lait pasteurisé de vache / Gepasteuriseerde koemelk / Pasteuriserter Kuhmilch Sel / Zout / Salz Chlorure de calcium / Calciumchloride / Calciumchlorid Nitrate de sodium / Natriumnitrat / Natriumnitrat Pr�sure animale / Dierlijk stremsel / Tierischem Lab Ferments lactiques / Melkzuurbacteri�n / Milchsurebakterien Lysozyme (Extrait de blanc d'oeuf / Eiwitextract / aux Eiklar) Colorant / Kleurstof / Farbstoff: E160b (ii)		

Allergènes / Allergenen / Allergene	Valeurs / Doelwit / Ziel
Protéine de lait / Melkeiwit / Milchprotein Lysozyme (Extrait de blanc d'oeuf / Eiwitextract / aus Eiklar)	

Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschaften	Valeurs / Doelwit / Ziel
Humidité / Vocht / Feuchtigkeit	41%
Matière grasse dans l'extrait sec / Vet op droge stof / Fett in Trockenmasse	50%

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation / evaluatie/wertung
Goût / Smaak / Geschmack	doux / zoet / s��
Texture / Consistentie / Textur	crémeuse / romige / cremige



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

FLANDRIEN JEUNE 1/2 9KG

FLANDRIEN JONG 1/2 9KG

FLANDRIEN JUNG 1/2 9KG

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation /evaluatie/wertung
Couleur / Kleur / Farbe	jaune pâle / lichtgeel / hell gelb

Spécifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.	Cible / Doel / Ziel (UFC/g)	Maximum (UFC/g)
Escherichia coli	<10/g	100/g
Salmonella	non détecté	
Listéria monocytogènes	non détecté	
Staphylococcus aureus	<10/g	100/g

Température / Temperatuur / Temperatur	Valeurs / Doelwit / Ziel
- de conservation / bewaar temperatuur / Lagertemperatur	2°-7°

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.*