Fromage - kaas - käse
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 / Produktspecifikation

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

Article / Artikel : 10522

Catégorie : PATE PRESSEE NON CUIT
Kaastype :
Käsesorte :

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 à Barre / Barcode / Strichcode

Conditionnement Verpakking Verpackung		Longueur Lengte Länge	Largeur Breedte Breite	Hauteur Hoogte Höhe (cm)	Type Type Typ	Code à Barre Barcode Strichcode	
PCE	1 PCE					10522-PCE	*10522-PCE* *10522-PCE*
PCE	1 PCE				GTIN14	95425021490827	

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	1580 kJ - 378 kcal
Graisses / Vetten / Fett	30g
- dont acides gras saturés / - waarvan verzadigd vet / - davon gesättigte Fettsäuren	21.6g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	0g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	0g
Protéines / Eiwitten / Eiweiß	27.15g
Sel / Zout / Salz	1.85g

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Lait pasteurisé de vache / Gepasteuriseerde koemelk / Pasteurisierter Kuhmilch		
Sel / Zout / Salz		
Chlorure de calcium / Calciumchloride / Calciumchlorid		
Nitrate de sodium / Natriumnitraat / Natriumnitrat		
Présure animale / Dierlijk stremsel / Tierischem Lab		
Ferments lactiques / Melkzuurbacteriën / Milchsäurebakterien		
Lysozyme (Extrait de blanc d'oeuf / Eiwitextract / aus Eiklar)		
Colorant / Kleurstof / Farbstoff: E160b (ii)		

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

Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschappen	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 / süß
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 / Produktspecifikation

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 / bewaartemperatur / 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.