



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

Article / Artikel : 10531

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 Länge	Largeur Breedte Breite	Hauteur Hoogte Höhe (cm)	Type Type Typ	Code � Barre Barcode Strichcode
PCE	1 PCE	45	25	15		10531-PCE
PCE	1 PCE	45	25	15	GTIN14	95425021495228

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	1612kJ / 385kcal
Graisses / Vetten / Fett	30,6g
- dont saturés / - waarvan verzadigde / - davon ges�ttigtes Fett	22g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	0g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	0g
Protéines / Eiwitten / Eiwei�	27,55g
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 Correcteur d'acidité / Zuurteregelaar / S�uerungsmittel: - Chlorure de calcium / Calciumchloride / Calciumchlorid (E509) Nitrate de sodium / Natriumnitrat / Natriumnitrat (E251) Pr�sure animale / Dierlijk stremsel / Tierischem Lab Ferments lactiques / Melkzuurbacteri�n / Milchs�urekulturen Lysozyme (Extrait de blanc d'oeuf / Eiwitextract / aux Eiklar) - E1105 Colorant / Kleurstof / Farbstoff: Rocou 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 Eigenschappen	Valeurs / Doelwit / Ziel
Eau / Water / Wasser	40%
Matière grasse dans l'extrait sec / Vet op droge stof / Fett in Trockenmasse	50%
Sel dans l'extrait sec / Zout op droge stof / Salz in Trockenmasse	1,85%



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

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation /evaluatie/wertung
Goût / Smaak / Geschmack	doux / zacht / Sanft
Couleur / Kleur / Farbe	orange / oranje

Spécifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.	Cible / Doel / Ziel (UFC/g)	Maximum (UFC/g)
Escherichia coli	<10 ufc/g	
Salmonella	Absent/25g	
Listeria monocytogenes	Absent/25g	
Staphylococcus aureus	<10 ufc/g	

Température / Temperatuur / Temperatur	Valeurs / Doelwit / Ziel
- de conservation / bewaartemperatuur / Lagertemperatur	Entre +2°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.*