



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 / Produktspezifkation

FLANDRIEN MI-VIEUX TRANCHES 150GR  
FLANDRIEN GERIJPT SNEDEN 150GR  
FLANDRIEN MITTELALTER SCHEIBEN 150GR

Article / Artikel : 10538

Catégorie : PATE PRESSEE NON CUIT

Kaastype :

Käsesorte :

Code douanier / Intrastat-code : 04069078

Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht : 0.15 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	
CAR / KAR 10 PCE	22.5	14	21.5		10538-CAR	*10538-CAR* *10538-CAR*

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	1662 kJ - 397,5 kcal
Graisses / Vetten / Fett	31.05g
- dont acides gras saturés / - waarvan verzadigd vet / - davon gesättigte Fettsäuren	22.4g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	0g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	0g
Protéines / Eiwitten / Eiweiß	28.5g
Sel / Zout / Salz	1.94g

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 Présure animale / Dierlijk stremsel / Tierischem Lab Ferments lactiques / Melkzuurbacteriën / Milchsäurebakterien Colorant / Kleurstof / Farbstoff: Rocou E160b (ii) Lysozyme (Extrait de blanc d'oeuf / Eiwitextract / aux Eiklar) - E1105		

Allergènes / Allergenen / Allergene	Valeurs / Doelwit / Ziel
Protéine de lait / Melkeiwit / Milchprotein Oeufs / Eieren / Eier	

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	très onctueuse / heel glad / sehr weich
Couleur / Couleur / Farbe	jaunâtre / geelachtig / gelblich



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 MI-VIEUX TRANCHES 150GR  
FLANDRIEN GERIJPT SNEDEN 150GR  
FLANDRIEN MITTELALTER SCHEIBEN 150GR**

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

<b>Température / Temperatuur / Temperatur</b>	<b>Valeurs / Doelwit / Ziel</b>
- de conservation / bewaartemperatuur / Lagertemperatur	2°-7°

<b>Déclaration OGM / GGO verklaring / GVO-Deklaration</b>
Exempt / Vrijgesteld / Befreit

<b>Ionisation / Ionisatie / Ionisation</b>
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 betreffen.  
Hiermit bestätigen wir, dass unsere Produkte auch für alle belgischen und europäischen Gesetzgebung, die ihnen entsprechen.*