



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

BRUGGE DENTELLE 150G
BRUGGE DENTELLE 150GR

Article / Artikel : 10710

Catégorie : PATE PRESSEE NON CUIT

Kaastype :

K sesorte :

Code douanier / Intrastat-code :

04069092

Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht :

0.15 Kg

Matière grasse / Vetgehalte / Fett :

58 %

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				GTIN14	15413721119012	 *10710-CAR* *10710-CAR*
PCE 1 PCE				GTIN13	5413721119015	
CAR / KAR 6 PCE		27	18.5	5.5	10710-CAR	
CAR / KAR 6 PCE		27	18.5	5.5	GTIN14 15413721703921	

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nhrwerte

	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	334 kcal - 1382 kJ
Graisses / Vetten / Fett	30g
- dont acides gras saturés / - waarvan verzadigd vet / - davon gesttigte Fettsuren	18.2g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	0g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	0g
Protéines / Eiwitten / Eiwei�	16g
Sel / Zout / Salz	1.6g

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Lait pasteurisé de vache / Gepasteuriseerde koemelk / Pasteurisiertes Kuhmilch	97.4%	Belgique
Sel / Zout / Salz	1.6%	Pays-Bas
Pr�sure animale / Dierlijk stremsel / Tierischem Lab	<1%	France
Ferments lactiques / Melkzuurbacteri�n / Milchsurebakterien	<0.1%	Europe

Allergènes / Allergenen / Allergene

Allergènes / Allergenen / Allergene	Valeurs / Doelwit / Ziel
Lactose / Lactose / Laktose	
Protéine de lait / Melkeiwit / Milchprotein	

Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschaften

Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschaften	Valeurs / Doelwit / Ziel
Matière grasse dans l'extrait sec / Vet op droge stof / Fett in Trockenmasse	58%
Matière sèche / Droge stof / Trockenmasse	51.1%
Humidité / Vocht / Feuchtigkeit	48.9%
pH	5.6

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation / evaluatie/wertung
Couleur / Kleur / Farbe	ivoire / ivoor / Elfenbein



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

BRUGGE DENTELLE 150G BRUGGE DENTELLE 150GR

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation /evaluatie/wertung
Texture / Consistentie / Textur	moelleuse / zachte / weich
Goût / Smaak / Geschmack	cr�meux / romige / cremige frais / fris / frisch

Spécifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.	Cible / Doel / Ziel (UFC/g)	Maximum (UFC/g)
Staphylococcus aureus	<100/g	1.000/g
Escherichia coli	<100/g	1.000/g
Listeria monocytogenes	non détecté/25g	
Salmonella	non détecté/25g	

Température / Temperatuur / Temperatur	Valeurs / Doelwit / Ziel
- de conservation / bewaar temperatuur / Lagertemperatur	<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.*