



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

### BRIGAND 2KG

**Article / Artikel :** 10722

**Catégorie :** PATE PRESSEE NON CUIT

**Kaatype :**

**Käsesorte :**

**Code douanier / Intrastat-code :** 04069089

**Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht :** 2.85 Kg

**Matière grasse / Vetgehalte / Fett :** 50 %

**Pays d'origine / Land van oorsprong / Ursprungsland :** BE



| Code à Barre / Barcode / Strichcode         |             |                             |                              |                                |                     |                                       |
|---|-------------|-----------------------------|------------------------------|--------------------------------|---------------------|---------------------------------------|
| Conditionnement<br>Verpakking<br>Verpackung |             | Longueur<br>Lengte<br>Länge | Largeur<br>Breedte<br>Breite | Hauteur<br>Hoogte<br>Höhe (cm) | Type<br>Type<br>Typ | Code à Barre<br>Barcode<br>Strichcode |
| CAR / KAR                                   | 1 CAR / KAR | 22                          | 22                           | 7.5                            |                     | 10722-CAR                             |
| CAR / KAR                                   | 1 CAR / KAR | 25.5                        | 25.5                         | 10                             | GTIN14              | 95413721001535                        |

| Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte                                | Pour 100 g / Per 100 g |
|--|------------------------|
| Energie / Energiewaarde / Brennwert  | 1595 kJ - 385 kcal     |
| Graisses / Vetten / Fett   | 33g                    |
| - dont acides gras saturés / - waarvan verzadigd vet / - davon gesättigte Fettsäuren | 22g                    |
| Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrate  | 0.5g                   |
| - dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker                                   | 0.5g                   |
| Protéines / Eiwitten / Eiweiß  | 22g                    |
| Sel / Zout / Salz  | 1.7g                   |

| Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten  | Valeurs / Doelwit / Ziel | Origine/Oorspr./Herkunft |
|---|--------------------------|--------------------------|
| Lait pasteurisé de vache / Gepasteuriseerde koemelk / Pasteuriserter Kuhmilch | 97%                      | Belgique                 |
| Sel / Zout / Salz   | 1.7%                     | Pays-Bas                 |
| Présure microbienne / Microbieel stremsel / Mikrobieelles Lab                 | <2%                      | France                   |
| Ferments lactiques / Melkzuurbacteriën / Milchsäurebakterien                  | <2%                      |                          |
| Colorant / Kleurstof / Farbstoff : E160b (ii)                                 | <2%                      |                          |
| Acide hydrochlorique / Zoutzuur / Salzsäure (E507)                            |                          |                          |
| Chlorure de calcium / Calciumchloride / Calciumchlorid (E509)                 |                          |                          |

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

| Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische | Evaluation / evaluatie/wertung  |
|---|---|
| Couleur / Kleur/ Farbe                                      | Orange jaune / Oranje Geel / Orange Gelb  |
| Odeur / Geur / Geruch                                       | Fraiche / Vers / Frisch   |
| Goût / smaak/ Geschmack                                     | Doux, crémeux, corsé / Zoet, romig, vol van smaak / Süß, cremig, vollmundig   |
| Couleur de la croûte / Korstkleur / Farbe der Kruste        | Traitement de la croûte avec natamycine Brune rouge /<br>Behandeling van korst met Natamycin Brown Red /<br>Behandeling van korst met Natamycin Brown Red |



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

### BRIGAND 2KG

| Spécifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp. | Cible / Doel / Ziel (UFC/g) | Maximum (UFC/g) |
|--|-----------------------------|-----------------|
| Listério monocytogènes   | non détecté/25g             |                 |
| Salmonella   | non détecté/25g             |                 |
| Escherichia coli   | <1000 ufc/g                 | <1000 ufc/g     |
| Staphylococcus aureus  | <1000 ufc/g                 | <100 000 ufc/g  |

| Température / Temperatuur / Temperatur                  | Valeurs / Doelwit / Ziel |
|---|--------------------------|
| - de conservation / bewaartemperatuur / Lagertemperatur | <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 betreffen.*

*Hiermit bestätigen wir, dass unsere Produkte auch für alle belgischen und europäischen Gesetzgebung, die ihnen entsprechen.*