



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

WATERLOO*

WATERLOO*

Article / Artikel : 10781

Catégorie : PATE PRESSEE NON CUIT

Kaastype :

K sesorte :

Code douanier / Intrastat-code :

04069078

Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht :

2.5 Kg

Matière grasse / Vetgehalte / Fett :

45 %

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	25	15	8		10781-PCE	*10781-PCE* *10781-PCE*
PCE 1 PCE	25	15	8	GTIN14	95411845003039	

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	324.5 kcal -1348.5 kJ
Graisses / Vetten / Fett	23g-26g
- dont acides gras saturés / - waarvan verzadigd vet / - davon gesättigte Fettsäuren	14.5g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrate	1g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	0g
Protéines / Eiwitten / Eiwei�	24g-26g
Sel / Zout / Salz	1g-1.6g

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Lait pasteurisé de vache / Gepasteuriseerde koemelk / Pasteurisierte Kuhmilch*	98%	Belgique
Sel / Zout / Salz		CE
Ferments lactiques et d'affinage / Melkzuurbacteri�n / Milchs�urebakterien		Pays-Bas
Pr�sure microbienne / Microbieel stremsel / Mikrobielles Lab		France
* Biologique / biologisch / biologisch		

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

Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschaften	Valeurs / Doelwit / Ziel
Valeur aw / aw-waarde / aw-Wert	0.95
Humidité / Vocht / Feuchtigkeit	46%-50%
Matière grasse dans l'extrait sec / Vet op droge stof / Fett in Trockenmasse	45%-48%
pH	5.3-5.6
Durée d'affinage / Rijpingstijd / Reifung	min 3 semaines / weken / Wochen

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation / evaluatie/wertung
Couleur / Kleur/ Farbe	jaune pâle / lichtgeel / hellgelb
Texture / Consistentie / Textur	souple / zacht / weich



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

WATERLOO*

WATERLOO *

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation /evaluatie/wertung
Goût / smaak/ Geschmack	doux / zoet / süß fruité / fruitig / fruchtig

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

Température / Temperatuur / Temperatur	Valeurs / Doelwit / Ziel
- de conservation / bewaartemperatuur / 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.