



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

# VIEUX LIEGE 50+\*

# VIEUX LIEGE 50+ \*

**Article / Artikel : 10815**

**Catégorie :** PATE PRESSEE NON CUIT

**Kaastype :**

**K sesorte :**

**Code douanier / Intrastat-code :**

04069078

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

5 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	29.5	29.5	8		10815-PCE	*10815-PCE* *10815-PCE*
PCE 1 PCE	29.5	29.5	8	GTIN14	95411845002117	

### Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte

	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	397.5 kcal - 1650 kJ
Graisses / Vetten / Fett	30g-33g
- dont acides gras saturés / - waarvan verzadigd vet / - davon gesättigte Fettsäuren	21g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrate	1g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	0g
Protéines / Eiwitten / Eiwei�	26g-29g
Sel / Zout / Salz	1.1g-1.8g

### Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Lait entier pasteurisé de vache / Volle gepasteuriseerde koemelk / Voll- pasteurisierter Kuhmilch*	98%	CE
Sel / Zout / Salz		CE
Ferment / zuurbacteri�n / s�urebakterien		CE
Pr�sure microbienne / Microbieel stremsel / Mikrobielles Lab		CE
* Biologique / biologisch / biologisch		

### Allergènes / Allergenen / Allergene

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

### Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschaften

Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschaften	Valeurs / Doelwit / Ziel
Valeur aw / aw-waarde / aw-Wert	0.95
Humidité / Vocht / Feuchtigkeit	36%-40%
Matière grasse dans l'extrait sec / Vet op droge stof / Fett in Trockenmasse	50%-55%
pH	5.2-5.5
Durée d'affinage / Rijpingstijd / Reifung	Min 10 semaines / weken / Wochen

### Spécifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.

Spécifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.	Cible / Doel / Ziel (UFC/g)	Maximum (UFC/g)
Staphylococcus aureus	<100/g	<1.000/g
Listéria monocytog�nes	non détecté/25g	



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

### VIEUX LIEGE 50+\*

### VIEUX LIEGE 50+ \*

Spécifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.	Cible / Doel / Ziel (UFC/g)	Maximum (UFC/g)
Salmonella	non détecté/25g	
Escherichia coli	<100/g	<1.000/g
Coliformes totaux	<1.000/g	<5.000/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   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.*