



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

### PTIT AIEUL\*

**Article / Artikel :** 10818

**Catégorie :** CHEVRE-GEIT-ZIEGE

**Kaatype :**

**Käsesorte :**

**Code douanier / Intrastat-code :**

04061080

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

0.06 Kg

**Matière grasse / Vetgehalte / Fett :**

0 %

**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 10 PCE                            |                             |                              |                                |                     | 10818-CAR                             | *10818-CAR*<br>*10818-CAR* |

#### Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte

|                                                                                      | Pour 100 g / Per 100 g |
|--------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
| Energie / Energiewaarde / Brennwert                                                  | 470 kcal / 1947 kJ     |
| Graisses / Vetten / Fett                                                             | 38,8g                  |
| - dont acides gras saturés / - waarvan verzadigd vet / - davon gesättigte Fettsäuren | 27,59g                 |
| Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat                                               | 2g                     |
| - dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker                                   | <0,5g                  |
| Protéines / Eiwitten / Eiweiß                                                        | 28,1g                  |
| Sel / Zout / Salz                                                                    | 1,18g                  |

#### Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten

|                                                            | Valeurs / Doelwit / Ziel | Origine/Oorspr./Herkunft |
|------------------------------------------------------------|--------------------------|--------------------------|
| Lait cru de chèvre / Rauwe geitenmelk / Roher Ziegenmilch* |                          |                          |
| Sel / Zout / Salz                                          |                          |                          |
| Ferments lactiques / Melkfermenten / Milchsäurekulturen    |                          |                          |
| Présure / Stremsel / Lab                                   |                          |                          |
| * Biologique / biologisch / biologisch                     |                          |                          |

#### Allergènes / Allergenen / Allergene

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

#### Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische

|                                 | Evaluation / evaluatie / wertung                                                                 |
|---------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Couleur / Kleur / Farbe         | Pâte ivoire-croûte foncée / Ivoorkleurig deeg met donkere korst / Heller Teig mit dunkler Kruste |
| Texture / Consistentie / Textur | Pâte sèche / Droge pasta / Trockenteig                                                           |

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

|                        | Cible / Doel / Ziel (UFC/g) | Maximum (UFC/g) |
|------------------------|-----------------------------|-----------------|
| Staphylococcus aureus  | <10 000 ufc/g               |                 |
| Listeria monocytogenes | Non détecté/25g             |                 |
| Salmonella             | Non détecté/25g             |                 |
| Escherichia coli       |                             |                 |



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

### PTIT AIEUL \*

| Température / Temperatuur / Temperatur                  | Valeurs / Doelwit / Ziel |
|---------------------------------------------------------|--------------------------|
| - de conservation / bewaartemperatuur / Lagertemperatur | Entre 0°C et 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 betrekken.*

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