



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

LAIT BIO DEMI-ECREME UHT 1L VIS*
BIO HALFVOLLE MELK UHT 1L VIS*
BIO MILCH HALBCREME UHT 1L VIS*

Article / Artikel : 10880

Catégorie : LAIT-MELK-MILCH

Kaastype :

K sesorte :

Code douanier / Intrastat-code :

04012019

Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht :

1 Kg

Matière grasse / Vetgehalte / Fett :

2 %

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	7.2	7	21.7	GTIN13	5414661000869	<p>*10880-CAR* *10880-CAR*</p>
CAR / KAR 6 PCE	22.9	15	21.9		10880-CAR	
CAR / KAR 6 PCE	22.9	15	21.9	GTIN14	05414661100866	
LIT 66 PCE					10880-LIT	
PAL 660 PCE	120	80	120		10880-PAL	

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nhrwerte

	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	198 kJ - 47 kcal
Graisses / Vetten / Fett	1.55g
- dont saturés / - waarvan verzadigde / - davon gesttigtes Fett	0,97g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	4,8g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	4,8g
Protéines / Eiwitten / Eiwei�	3.5g
Sel / Zout / Salz	0,13g

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Lait pasteurisé de vache / Gepasteuriseerde koemelk / Pasteurisiertes Kuhmilch*		
* Biologique / biologisch / biologisch		

Allergènes / Allergenen / Allergene

Allergènes / Allergenen / Allergene	Valeurs / Doelwit / Ziel
Protéine de lait / Melkeiwit / Milchprotein	
Lactose / Lactose / Laktose	48.5g/l

Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschaften

Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschaften	Valeurs / Doelwit / Ziel
pH	6.6
Matière sèche / Droge stof / Trockenmasse	92.5g/l

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation / evaluatie/wertung
Couleur / Kleur/ Farbe	blanche / wit / wei�
Texture / Consistentie / Textur	liquide / vloeibaar / fl�ssig homogène / homogene
Goût / smaak/ Geschmack	franc-typique / typische / typisch



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

LAIT BIO DEMI-ECREME UHT 1L VIS*
BIO HALFVOLLE MELK UHT 1L VIS*
BIO MILCH HALBCREME UHT 1L VIS*

Spécifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.	Cible / Doel / Ziel (UFC/g)	Maximum (UFC/g)
Staphylococcus aureus	non détecté/ml	
Salmonella	non détecté/25ml	

Température / Temperatuur / Temperatur	Valeurs / Doelwit / Ziel
- de conservation / bewaar temperatuur / Lagertemperatur	- t° ambiante / kamertemp. / Raumtemp
-> durée de conservation après production / Houdbaarheid na productie / Haltbarkeit nach Herstellung	max. 180 jours / dagen / Tage
-> durée de conservation après ouverture / Houdbaarheid na opening / Haltbarkeit nach dem Öffnen:	max. 3-4 jours / dagen / Tage (<6°)

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.*