



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

GRIS DU PERIGORD 1.2KG

Article / Artikel : 11837

Catégorie : PATE MOLLE CROUTE FLEURIE

Kaastype :

K sesorte :

Code douanier / Intrastat-code :

04069093

Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht :

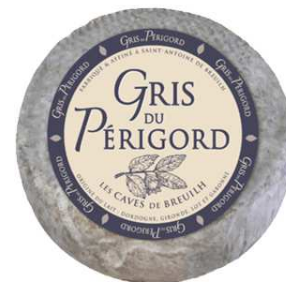
1.2 Kg

Matière grasse / Vetgehalte / Fett :

50 %

Pays d'origine / Land van oorsprong / Ursprungsland :

FR



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	19.5	19.5	5	GTIN13	3222110032499
CAR / KAR	2 PCE	52.8	26.2	6.3		11837-CAR
CAR / KAR	2 PCE	52.8	26.2	6.3	GTIN14	93222110032492

**MAQIP**  
\*11837-CAR\*  
\*11837-CAR\*

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nhrwerte	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	1339kJ / 323 kcal
Graisses / Vetten / Fett	27g
- dont saturés / - waarvan verzadigde / - davon gesttigtes Fett	19g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	<0.5g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	<0.5g
Protéines / Eiwitten / Eiwei�	20g
Sel / Zout / Salz	1.30g

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Lait pasteurisé de vache / Gepasteuriseerde koemelk / Pasteurisiertes Kuhmilch		
Sel / Zout / Salz		
Ferments / Fermenten / Surekulturen		
Arôme naturel / Natuurlijk aroma / Natürliches Aroma		
Colorant de la croûte / Kleurstof van de korst / Farbstoffe in der Rinde		
- Charbon végétal / plantaardige houtskool / Pflanzenkohle		

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

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation / evaluatie/wertung
Couleur de la croûte / Korstkleur / Farbe der Kruste	Croûte homogène avec fleur rase de couleur équilibrée blanc gris / Homogene korst met bijgesneden bloei van een wit-grijze uitgebalanceerde kleur / Homogene Rinde mit gekr�pftem Belag von wei�-grauer, ausgewogener Farbe
Couleur / Couleur / Farbe	Pâte couleur ivoire / Ivoorkleurige pasta / Elfenbeinfarbene Paste
Texture / Consistentie / Textur	Fondante / fondant / Fondant



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

### GRIS DU PERIGORD 1.2KG

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation /evaluatie/wertung
Goût / Smaak / Geschmack	Notes fraiches (noisette, pomme de terre) et cave moisi-sous-bois / verse plantaardige tonen (hazelnoot, aardappel) en beschimmelde kelder / frische pflanzliche Noten (Haselnuss, Kartoffel) und schimmeliges Unterholz im Keller

Spécifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.	Cible / Doel / Ziel (UFC/g)	Maximum (UFC/g)
Staphylococcus aureus	100ufc/g	
Listeria monocytogenes	Absent/25g	
Salmonella		
Escherichia coli	100ufc/g	1000ufc/g

Température / Temperatuur / Temperatur	Valeurs / Doelwit / Ziel
- de conservation / bewaartemperatuur / Lagertemperatur	Entre +2�C et +8�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.*