



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

MEULE DU PLATEAU RAPE 2KG
MEULE DU PLATEAU GERASPT 2KG
MEULE DU PLATEAU GERIEBEN 2KG

Article / Artikel : 11977

Catégorie : PATE PRESSEE CUITE

Kaastype :

K sesorte :

Code douanier / Intrastat-code : 04069089

Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht : 2 Kg

Matière grasse / Vetgehalte / Fett : 54 %

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	38	20	8		11977-PCE	*11977-PCE* *11977-PCE*
PCE 1 PCE	38	20	8	GTIN14	95430001633033	

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	1683kJ / 406kcal
Graisses / Vetten / Fett	34g
- dont acides gras saturés / - waarvan verzadigd vet / - davon gesättigte Fettsäuren	22,4g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	0g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	0g
Protéines / Eiwitten / Eiwei�	25g
Sel / Zout / Salz	0,9g

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Lait cru de vache / Rauwe koemelk / Rohe Kuhmilch Sel / Zout / Salz Pr�sure animale / Dierlijk stremsel / Tierischem Lab Ferments lactiques / Melkzuurbacteri�n / Milchs�urekulturen Conservateur / Conservatief / Konservierungsstoff - Lysozyme (Extrait de blanc d'oeuf / Eiwitextract / aux Eiklar) - E1105		

Allergènes / Allergenen / Allergene	Valeurs / Doelwit / Ziel
Protéine de lait / Melkeiwit / Milchprotein Oeufs / Eieren / Eier	

Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschaften	Valeurs / Doelwit / Ziel
Matière grasse dans l'extrait sec / Vet op droge stof / Fett in Trockenmasse	54%

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation / evaluatie/wertung
Couleur / Couleur / Farbe Odeur / Geur / Geruch	pâte jaune pâle � jaune soutenu / bleekgele tot diepgele pasta / blassgele bis tiefgelbe Paste Odeur de sous bois , champignon et notes beurrées, florales � animales / Geur van kreupelhout, paddestoel en boterachtig, bloemige tot dierlijke tonen / Geruch nach Unterholz, Pilzen und butterartigen, blumigen bis animalischen Noten



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

MEULE DU PLATEAU RAPE 2KG MEULE DU PLATEAU GERASPT 2KG MEULE DU PLATEAU GERIEBEN 2KG

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation / evaluatie/wertung
Texture / Consistentie / Textur	Texture moelleuse, fondante, souple, lisse / Zachte, smeltende, soepele, gladde textuur / Weiche, schmelzende, geschmeidige, glatte Textur
Goût / Smaak / Geschmack	Saveur franche, persistante. Notes florales � animales, voire piquantes en fin de bouche / Frank, aanhoudende smaak. Bloemige tot dierlijke tonen, zelfs pittig in de afdronk / Frank, anhaltendes Aroma. Florale bis animalische Noten, im Abgang sogar w�rzig

Spécifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.	Cible / Doel / Ziel (UFC/g)	Maximum (UFC/g)
Staphylococcus aureus	N / A	
Listeria monocytogenes	abs/25g	
Salmonella	abs/25g	
Escherichia coli	N / A	

Température / Temperatuur / Temperatur	Valeurs / Doelwit / Ziel
- de conservation / bewaartemperatuur / Lagertemperatur	<7�C

Déclaration OGM / GGO verklaring / GVO-Deklaration
Exempt / Vrijgesteld / Befreit

Ionisation / Ionisatie / Ionisation
Non soumis / Niet onderworpen / Nicht unter

*Par la pr sente, 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.*