



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

### VIEIL AUBEL 1.2KG

**Article / Artikel :** 11980

**Catégorie :** CROUTE LAVEE-GEWASSEN KORST

**Kaastype :**

**K sesorte :**

**Code douanier / Intrastat-code :** 04069092

**Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht :** 1.2 Kg

**Matière grasse / Vetgehalte / Fett :** 52 %

**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	24	12.5	3.5		11980-PCE	*11980-PCE* *11980-PCE*
PCE	1 PCE	26	14.5	5.5	GTIN14	95410973119803	
PAL	240 PCE					11980-PAL	*11980-PAI * *11980-PAL*

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	322 kcal - 1334 kJ
Graisses / Vetten / Fett	27.1g
- dont saturés / - waarvan verzadigde / - davon gesättigte	18.1g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrate	0g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	0g
Protéines / Eiwitten / Eiwei�	19.5g
Sel / Zout / Salz	2.5g

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Lait pasteurisé de vache / Gepasteuriseerde koemelk / Pasteurisiertes Kuhmilch		BE
Sel / Zout / Salz		BE
Pr�sure animale / Dierlijk stremsel / Tierischem Lab		BE
Ferments lactiques / Melkzuurbacteri�n / Milchs�urebakterien		BE

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

Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschaften	Valeurs / Doelwit / Ziel
Matière grasse dans l'extrait sec / Vet op droge stof / Fett in Trockenmasse	55%

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation / evaluatie/wertung
Couleur / Kleur/ Farbe	crème / creme / crème
Couleur de la croûte / Korstkleur / Farbe der Kruste	orang�e / oranje / orange
Texture / Consistentie / Textur	onctueuse / romige / cremige fondante / smeltende / Schmelz
Goût / smaak/ Geschmack	souple / zacht / weich 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

### VIEIL AUBEL 1.2KG

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation / evaluatie/wertung
Odeur / Geur / Geruch	typique / typische / typisch

Spécifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.	Cible / Doel / Ziel (UFC/g)	Maximum (UFC/g)
Coliformes (30°)	<10.000/g	100.000/g
Staphylococcus aureus	<100/g	1.000/g
Listéria monocytogènes	absent/25g	absent/25g
Salmonella	absent/25g	absent/25g
Escherichia coli	<100/g	1.000/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 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.*