



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

LE CRAMEU MINI 200G

Article / Artikel : 11986

Catégorie : PATE MOLLE CROUTE FLEURIE

Kaastype :

K sesorte :

Code douanier / Intrastat-code :

04069086

Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht :

0.2 Kg

Matière grasse / Vetgehalte / Fett :

50 %

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	13	8	2		11986-PCE	*11986-PCE*
PCE 1 PCE	13	8	2	GTIN13	5410973119862	*11986-PCE*
CAR / KAR 6 PCE	26	14.5	5.5		11986-CAR	*11986-CAR*
CAR / KAR 6 PCE	26	14.5	5.5	GTIN14	15410973119869	*11986-CAR*

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nhrwerte

	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	345 kcal -1428 kJ
Graisses / Vetten / Fett	31.1g
- dont acides gras saturés / - waarvan verzadigd vet / - davon gesttigte Fettsuren	20.7g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	0g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	0g
Protéines / Eiwitten / Eiwei�	16.4g
Sel / Zout / Salz	1.5g

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten

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

Allergènes / Allergenen / Allergene

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

Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschaften

Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschaften	Valeurs / Doelwit / Ziel
Matière grasse dans l'extrait sec / Vet op droge stof / Fett in Trockenmasse	61%
Eau / Water / Wasser	48.9g

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation / evaluatie/wertung
Couleur / Kleur/ Farbe	crème / creme / crème jaune paille / stro geel / Stroh gelb



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

LE CRAMEU MINI 200G

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation / evaluatie/wertung
Texture / Consistentie / Textur	fondante / smeltende / Schmelz
Goût / smaak/ Geschmack	souple / zacht / weich doux / zoet / s��
Couleur de la croûte / Korstkleur / Farbe der Kruste	frais / fris / frisch beurre / boter / butter
Odeur / Geur / Geruch	blanche / wit / wei�
	beurr�e / boter / butter

Spécifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.	Cible / Doel / Ziel (UFC/g)	Maximum (UFC/g)
Coliformes (30�)	<10.000/g	100.000/g
Escherichia coli	<100/g	1.000/g
Listéria monocytog�nes	non détecté/25g	non détecté/25g
Salmonella	non détecté/25g	non détecté/25g
Staphylococcus aureus	<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 betreffen.
Hiermit bestätigen wir, dass unsere Produkte auch für alle belgischen und europäischen Gesetzgebung, die ihnen entsprechen.*