



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

HERVE LIMBURGER DOUX 100G
HERVE LIMBURGER ZACHT 100G
HERVE LIMBURGER MILD 100G

Article / Artikel : 11987

Catégorie : CROUTE LAVÉE-GEWASSEN KORST

Kaatype :

Käsesorte :

Code douanier / Intrastat-code : 04069089

Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht : 0.1 Kg

Matière grasse / Vetgehalte / Fett : 45 %

Pays d'origine / Land van oorsprong / Ursprungsland : BE



Code à Barre / Barcode / Strichcode						
Conditionnement Verpakking Verpackung		Longueur Lengte Länge	Largeur Breedte Breite	Hauteur Hoogte Höhe (cm)	Type Type Typ	Code à Barre Barcode Strichcode
PCE	1 PCE				GTIN14	05411021100023
CAR / KAR	6 PCE	20	14	4		11987-CAR
CAR / KAR	6 PCE	20	14	4	GTIN14	15411021100020

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	317 kcal - 1314 kJ
Graisses / Vetten / Fett	26.6g
- dont acides gras saturés / - waarvan verzadigd vet / - davon gesättigte Fettsäuren	17.7g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	0g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	0g
Protéines / Eiwitten / Eiweiß	19.4g
Sel / Zout / Salz	2.5g

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Lait pasteurisé de vache / Gepasteuriseerde koemelk / Pasteurisierte Kuhmilch		
Sel / Zout / Salz		
Présure / Stremsel / Lab		
Ferments lactiques / Melkzuurbacteriën / Milchsäurebakterien		

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	55.4g

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation / evaluatie/wertung
Couleur / Kleur/ Farbe	crème / creme / crème
Texture / Consistentie / Textur	onctueuse / romige / cremige
Goût / smaak/ Geschmack	franc-typique / typische / typisch
Couleur de la croûte / Korstkleur / Farbe der Kruste	orangée / oranje / orange



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

HERVE LIMBURGER DOUX 100G
HERVE LIMBURGER ZACHT 100G
HERVE LIMBURGER MILD 100G

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
Listeria monocytogenes	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 betrekken.
Hiermit bestätigen wir, dass unsere Produkte auch für alle belgischen und europäischen Gesetzgebung, die ihnen entsprechen.*