



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

TOMME DE BREBIS NEIGE 1.7KG

Article / Artikel : 12116

Catégorie : CHEVRE-GEIT-ZIEGE

Kaastype :

K sesorte :

Code douanier / Intrastat-code :

04069050

Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht :

1.7 Kg

Matière grasse / Vetgehalte / Fett :

0 %

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	25	22	10.5		12116-PCE
PCE	1 PCE	25	22	10.5	GTIN13	5413518333280

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nhrwerte	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	946 kJ / 226 kcal
Graisses / Vetten / Fett	18g
- dont saturés / - waarvan verzadigde / - davon gesttigtes Fett	12g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	3.3g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	<0.1g
Protéines / Eiwitten / Eiwei�	13g
Sel / Zout / Salz	0.9g

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Lait entier pasteurisé de brebis / Geheel gepasteuriseerde schapenmelk / Pasteurisierte Vollmilch vom Schaf	99%	
Sel / Zout / Salz	0.9%	
Ferments lactiques / Melkzuurbacteri�n / Milchsurekulturen		
Pr�sure animale / Dierlijk stremsel / Tierischem Lab		
Penicillium / Penicillium / Penicillium		

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

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation / evaluatie/wertung
Goût / Smaak / Geschmack	Cr�meux et doux / romig en zacht / cremig und weich
Texture / Consistentie / Textur	Pte fraîche affinée au penicillium / Vers deeg verfijnd met penicillium / Frischer Teig verfeinert mit Penicillium
Couleur / Kleur / Farbe	Blanchtre / Witachtig / Wei�lich

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



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

TOMME DE BREBIS NEIGE 1.7KG

Spécifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.	Cible / Doel / Ziel (UFC/g)	Maximum (UFC/g)
Escherichia coli	100 - 1000 par g	

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 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.*