



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

CHIMAY POTEAUPRE 1KG

Article / Artikel : 12316

Catégorie : PATE PRESSEE NON CUIT

Kaastype :

K sesorte :

Code douanier / Intrastat-code :

04069073

Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht :

1 Kg

Matière grasse / Vetgehalte / Fett :

45 %

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	15.3	15.3	5.4		12316-PCE
PCE	1 PCE	15.3	15.3	5.4	GTIN14	95412929000302
CAR / KAR	3 PCE	51	17.6	7		12316-CAR
CAR / KAR	3 PCE	51	17.6	7	GTIN14	95412929100309

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	324 kcal - 1341 kJ
Graisses / Vetten / Fett	27.2g
- dont acides gras saturés / - waarvan verzadigd vet / - davon gesättigte Fettsäuren	19.4g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrate	1.5g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	0g
Protéines / Eiwitten / Eiwei�	18.1g
Sel / Zout / Salz	1.77g

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Lait pasteurisé de vache / Gepasteuriseerde koemelk / Pasteurisiertes Kuhmilch	>97%	Belgique
Sel / Zout / Salz	1.77%	France
Pr�sure / Stremsel / Lab	<0.53%	France
Ferment lactique / Melkzuurbacteri�n / Milchs�urebakterien	<0.1%	France
Ferments d'affinage	<0.1%	France
Croûte naturelle et comestible / natuurlijke en eetbare korst / natürliche und genie�bare Krust		

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

Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschaften	Valeurs / Doelwit / Ziel
Humidité / Vocht / Feuchtigkeit	47%
Matière grasse dans l'extrait sec / Vet op droge stof / Fett in Trockenmasse	45%
pH	5.21
Durée d'affinage / Rijpingstijd / Reifung	4 semaines / weken / Wochen



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

### CHIMAY POTEAUPRE 1KG

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation /evaluatie/wertung
Couleur de la croûte / Korstkleur / Farbe der Kruste	ocre / donkere oker / dunklen ocker
Texture / Consistentie / Textur	onctueuse / romige / cremige fine / fijn / fein
Goût / smaak/ Geschmack	noisette / hazelnoten / Haselnüsse
Couleur / Couleur / Farbe	ivoire / ivoor / Elfenbein

Spécifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.	Cible / Doel / Ziel (UFC/g)	Maximum (UFC/g)
Listéria monocytogènes	non détecté/25g	
Salmonella		
Escherichia coli	<100/g	

Température / Temperatuur / Temperatur	Valeurs / Doelwit / Ziel
- de livraison / bij aflevering / bei Lieferung	2°-7°
- de conservation / bewaartemperatuur / Lagertemperatur	2°-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.*