



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 PAST. NATURE 2KG
CHIMAY GEPAST. NATUUR 2K
CHIMAY PAST. NATUR 2K

Article / Artikel : 12317

Catégorie : PATE PRESSEE NON CUIT

Kaastype :

Käsesorte :

Code douanier / Intrastat-code :

04069073

Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht :

2.2 Kg

Matière grasse / Vetgehalte / Fett :

50 %

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
CAR / KAR	1 CAR / KAR	21.2	21	6.8		12317-CAR
CAR / KAR	1 CAR / KAR	21.2	21	6.8	GTIN14	95412929100033
PCE	1 CAR / KAR	20		5.6	GTIN14	95412929000036
PAL	150 CAR / KAR	120	80	87		12317-PAL

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	342 kcal - 1416 kJ
Graisses / Vetten / Fett	28g
- dont acides gras saturés / - waarvan verzadigd vet / - davon gesättigte Fettsäuren	20.1g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrate	1.5g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	0g
Protéines / Eiwitten / Eiweiß	20g
Sel / Zout / Salz	1.5g

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Lait pasteurisé de vache / Gepasteuriseerde koemelk / Pasteurisierte Kuhmilch	>97%	Belgique
Sel / Zout / Salz	1.5%	France
Présure / Stremsel / Lab	<0.65%	France
Ferments lactique / Melkzuurbacteriën / Milchsäurebakterien	<0.2%	France
Ferments d'affinage	<1%	France
Natamycine (E235)	<0,0001%	Danemark

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	5.5
Durée d'affinage / Rijpingstijd / Reifung	21 jours / dagen / Tage



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 PAST. NATURE 2KG CHIMAY GEPAST. NATUUR 2K CHIMAY PAST. NATUR 2K

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation /evaluatie/wertung
Goût / Smaak / Geschmack	goût franc, très léger, goût noisette/ zuivere smaak, zeer licht, nootachtige smaak /klarer Geschmack, sehr leicht, nussig
Couleur / Kleur / Farbe	Croûte ocre, lisse, naturelle, légèrement fleurie /Okerkleurige, gladde, natuurlijke korst, licht bloemig/ Ockerfarbene, glatte, natürliche Kruste, leicht blumig
Texture / Consistentie / Textur	Pâte couleur crème à la texture souple / Crèmeleurige pasta met een zachte textuur /Cremefarbene Paste mit geschmeidiger Textur

Spécifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.	Cible / Doel / Ziel (UFC/g)	Maximum (UFC/g)
Coliformes totaux (30°)	<100.000/g	
Listéria monocytogènes	non détecté/25g	
Salmonella	non détecté/25g	
Escherichia coli	<1.000/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.*