



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

BEURRE BLOC BLEU 5KG
BOTER "BLAUW" KLUIT 5KG
BUTTER BLAUE BLOK 5KG

Article / Artikel : 12358

Catégorie : BEURRE-BOTER-BUTTER

Kaastype :

Käsesorte :

Code douanier / Intrastat-code :

04051011

Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht :

5 Kg

Matière grasse / Vetgehalte / Fett :

99 %

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				12358-PCE	
PCE	1 PCE			GTIN13	5410603010286	
CAR / KAR	4 PCE				12358-CAR	

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte

	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	3000 kJ - 740 kcal
Graisses / Vetten / Fett	82g
- dont saturés / - waarvan verzadigde / - davon gesättigtes Fett	60g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	1g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	1g
Protéines / Eiwitten / Eiweiß	1g
Sel / Zout / Salz	0.1g

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Matière grasse du lait / Melkvetten / Milchfette		
Eau du lait / Melk water / Milch Wasser		
Caséine + lait / Caseïne + melk / kasein + Milch		
Ferments lactiques / Melkzuurbacteriën / Milchsäurebakterien		

Allergènes / Allergenen / Allergene

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

Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschappen

Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschappen	Valeurs / Doelwit / Ziel
Eau / Water / Wasser	16%
Matière sèche / Droge stof / Trockenmasse	2%
pH	4.8-5.5
Valeur aw / aw-waarde / aw-Wert	0.8-0.9

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation /evaluatie/wertung
Couleur / Kleur / Farbe	blanche / wit / weiß jaune pâle / lichtgeel / hell gelb
Texture / Consistentie / Textur	homogène / homogene



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

BEURRE BLOC BLEU 5KG BOTER "BLAUW" KLUIT 5KG BUTTER BLAUE BLOK 5KG

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation /evaluatie/wertung
Goût / Smaak / Geschmack	pur / zuiver / rein franc-typique / typische / typisch

Spécifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.	Cible / Doel / Ziel (UFC/g)	Maximum (UFC/g)
Listeria monocytogenes	absent/25g	
Salmonella	absent/25g	
Staphylococcus aureus	<100/g	

Température / Temperatuur / Temperatur	Valeurs / Doelwit / Ziel
- de conservation / bewaartemperatuur / Lagertemperatur	<7°
- de livraison / bij aflevering / bei Lieferung	<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.
Hiermit bestätigen wir, dass unsere Produkte auch für alle belgischen und europäischen Gesetzgebung, die ihnen entsprechen.*