



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

PASCHKA BANANE 1.3KG

Article / Artikel : 12503

Catégorie : FRAIS-VERSE KAZEN

Kaastype :

K sesorte :

Code douanier / Intrastat-code :

21069098

Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht :

1.3 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	27	14.5	12		12503-PCE	*12503-PCE* *12503-PCE*
PCE 1 PCE	27	14.5	12	GTIN13	5411022501201	<b>12503</b>
LIT 20 PCE					12503-LIT	*12503-LIT* *12503-LIT*
PAL 160 PCE	120	80	14		12503-PAL	*12503-PAL* *12503-PAL*

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte

	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	463 kcal - 1923 kJ
Graisses / Vetten / Fett	37g
- dont acides gras satur�s / - waarvan verzadigd vet / - davon ges�ttigte Fetts�uren	16g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	30g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	28g
Prot�ines / Eiwitten / Eiwei�	3,5g
Sel / Zout / Salz	0.08g

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten

Ingr�dients / Ingredi�nten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Huiles et graisses v�g�tales (palme/colza) / Plantaardige oli�n en vetten (palm/koolzaad) / Pflanzliche �le und Fette (Palme/Raps)		
Graisse v�g�tale hydrog�n�e (copra) / Gehard plantaardig vet (kopra) / Hydrierte pflanzliche Fett (Kopra)		
Fromage frais demi-�cr�m� (lait pasteuris�) / Verse halfvette kaas (gepasteuriseerde melk) / Frischk�se teilentrahmte (Pasteurisierte Milch)	24%	
Sucre / Suiker / Zucker		
Eau / Water / Wasser		
Chocolat au lait / Melkchocolade / Milkschokolade :	7,5%	
- Sucre / Suiker / Zucker		
- Lait entier en poudre / Volle melkpoeder / Vollmilchpulver		
- Beurre de cacao / Cacaoboter / Kakaobutter		
- P�te de cacao / Cacaopasta / Kakaomasse		
- Emulsifiant(s) / emulgator(en):		
- l�cithine de soja / Sojalecithine / Sojalecithin		
- ar�me vanille / vanillesmaak / Vanillearoma		
Pr�paration de banane / Bananenbereiding / Zubereitung von Bananen :	6,5%	
- Sirop de glucose / Glucosesiroop / Glukosesirup		



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

# PASCHKA BANANE 1.3KG

Ingr�dients / Ingredi�nten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
<ul style="list-style-type: none"><li>- Sucre / Suiker / Zucker</li><li>- Banane / Banaan / Banane</li><li>- Concentr� de banane / Bananenconcentraat / Bananenkonzentrat</li><li>- Concentr� de citron / Citroenconcentraat / Zitronenkonzentrat</li><li>- Ar�me naturel / Natuurlijk aroma / Nat�rliches Aroma</li><li>- Fibres d'agrumes / Citrusvezels / Zitrusfasern</li><li>P�pites de chocolat au lait / melkchocolade hagelslag / Milchsokoladenst�ckchen</li><li>- Sucre / Suiker / Zucker</li><li>- P�te de cacao / cacaomassa / Kakaomasse</li><li>- Lait entier en poudre / Volle melkpoeder / Vollmilchpulver</li><li>- Beurre de cacao / Cacaoboter / Kakaobutter</li><li>- Dextrose / Traubenzucker</li><li>- Cacao maigre en poudre / Magere cacao poeder / Fettarmes Kakaopulver</li><li>- Emulsifiant(s) / emulgator(en):<ul style="list-style-type: none"><li>- l�cithine de colza / koolzaadlecithine / Rapslecithin</li></ul></li><li>- Agent d'enrobage / Coatingmiddel / �berzugsmittel :<ul style="list-style-type: none"><li>- Gomme arabique / Arabische gom / Gummi arabicum</li></ul></li><li>Poudre de fromage blanc maigre / Magere kwarkpoeder / Magerquarkpulver</li><li>Prot�ine de soja / Sojaprote�ne / Sojaprotein</li><li>Lactos�rum en poudre / Weipoeder / Molkepulver</li><li>Emulsifiant(s) / emulgator(en):<ul style="list-style-type: none"><li>- l�cithine de tournesol / zonnebloemlecithine / Sonnenblumenlecithin</li><li>- mono et diglyc�rides d'acides gras / mono- en diglyceriden van vetzuren / Mono- und Diglyceriden von Fetts�uren</li></ul></li><li>Stabilisant(s) / Stabilisator(en):<ul style="list-style-type: none"><li>- gomme de guar / guar gom / Guarkernmehl (E412)</li><li>- gomme xanthane / xanthaangom / Xanthan (E415)</li></ul></li><li>Conservateur / Conservatief / Konservierungsstoff :<ul style="list-style-type: none"><li>- Sorbate de potassium / Kaliumsorbaat / Kaliumsorbat (E202)</li></ul></li><li>Acide alimentaire / Voedingszuur / Lebensmittels�ure :<ul style="list-style-type: none"><li>- acide citrique / citroenzuur / Zitronens�ure</li></ul></li><li>Ar�mes / Aroma's / Aromen</li><li>Vitamines / Vitaminen / Vitamine : A, D3</li><li>Colorant / Kleurstof / Farbstoff :<ul style="list-style-type: none"><li>- B�ta-carot�ne naturel / B�ta-caroteen / Nat�rliches Beta-Carotin</li></ul></li></ul>	4%	

Allerg�nes / Allergenen / Allergene	Valeurs / Doelwit / Ziel
Prot�ine de lait / Melkeiwit / Milchprotein Lactose / Lactose / Laktose Soja Sulfites / Sulfiten / Sulfites	

Caract�ristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation / evaluatie/wertung
Go�t / Smaak / Geschmack  Odeur / Geur / Geruch  Texture / Consistentie / Textur	Saveur caract�ristique de fromage frais, de banane et de chocolat / Typische smaak van verse kaas, banaan en chocolade / Typischer Geschmack von Frischk�se, Banane und Schokolade. Saveur caract�ristique de fromage frais, de banane et de chocolat / Typische smaak van verse kaas, banaan en chocolade / Typischer Geschmack von Frischk�se, Banane und Schokolade. Facile � �taler, onctueux et doux / Goed smeerbaar, smeug en zacht / Leicht zu verteilen, cremig und zart.



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

### PASCHKA BANANE 1.3KG

Spécifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.	Cible / Doel / Ziel (UFC/g)	Maximum (UFC/g)
Staphylococcus aureus	<100 ufc/g	
Listério monocytogènes	non détecté/25g	
Salmonella	non détecté/25g	
Escherichia coli	<10 ufc/g	

Température / Temperatuur / Temperatur	Valeurs / Doelwit / Ziel
- de conservation / bewaartemperatuur / Lagertemperatur	Entre 2°C et 7°C

*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.*