



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 CHOCOLAT 1.3KG
PASCHKA CHOCOLADE 1.3KG
PASCHKA SCHOKOLADE 1.3KG

Article / Artikel : 12510

Catégorie : FRAIS-VERSE KAZEN

Kaastype :

K sesorte :

Code douanier / Intrastat-code : 21069098

Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht : 1.3 Kg

Matière grasse / Vetgehalte / Fett : 3 %

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	27	14.5	12		12510-PCE
PCE	1 PCE	27	14.5	12	GTIN13	5411022500402
LIT	20 PCE					12510-LIT
PAL	160 PCE	120	80	14		12510-PAL



Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	471 kcal - 1956 kJ
Graisses / Vetten / Fett	37g
- dont acides gras saturés / - waarvan verzadigd vet / - davon gesättigte Fettsäuren	16g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	30g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	28g
Protéines / Eiwitten / Eiwei�	3,5g
Sel / Zout / Salz	0.088g

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Huiles et graisses végétales (palme/colza) / Plantaardige oli�n en vetten (palm/koolzaad) / Pflanzliche �le und Fette (Palme/Raps)		
Graisse végétale hydrogénée (copra) / Gehard plantaardig vet (kopra) / Hydrierte pflanzliche Fett (Kopra)		
Fromage frais demi-écrémé (lait pasteurisé) / Verse halfvette kaas (gepasteuriseerde melk) / Frischkäse teilentrahmte (Pasteurisierte Milch)	24%	
Sucre / Suiker / Zucker		
Eau / Water / Wasser		
Chocolat au lait / Melkchocolade / Milkschokolade :	6%	
- Sucre / Suiker / Zucker		
- Lait entier en poudre / Volle melkpoeder / Vollmilchpulver		
- Beurre de cacao / Cacaoboter / Kakaobutter		
- Pâte de cacao / Cacaopasta / Kakaomasse		
- Emulsifiant(s) / emulgator(en):		
- lécithine de soja / Sojalecithine / Sojalecithin		
- arôme vanille / vanillesmaak / Vanillearoma		
Chocolat noir / Pure chocolade / Zartbitterschokolade	4,5%	
- Pâte de cacao / cacaomassa / Kakaomasse		



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 CHOCOLAT 1.3KG
PASCHKA CHOCOLADE 1.3KG
PASCHKA SCHOKOLADE 1.3KG**

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
- Sucre / Suiker / Zucker - Emulsifiant(s) / emulgator(en): - lécithine de soja / Sojalecithine / Sojalecithin - arôme vanille / vanillesmaak / Vanillearoma Chocolat noir granulé / Gehakte pure chocolade / Zerkleinerte Zartbitterschokolade - Sucre / Suiker / Zucker - Pâte de cacao / cacaomassa / Kakaomasse - Cacao maigre en poudre / Magere cacao-poeder / Fettarmes Kakaopulver - Agent d'enrobage / Coatingmiddel / Überzugsmittel : - Gomme arabique / Arabische gom / Gummi arabicum - Gomme laque / schellak / Schellack - Dextrose / Traubenzucker - Emulsifiant(s) / emulgator(en): - lécithine de colza / koolzaadlecithine / Rapslecithin Poudre de fromage blanc maigre / Magere kwarkpoeder / Magerquarkpulver Protéine de soja / Sojaproteïne / Sojaprotein Lactosérum en poudre / Weipoeder / Molkepulver Emulsifiant(s) / emulgator(en): - lécithine de tournesol / zonnebloemlecithine / Sonnenblumenlecithin - mono et diglycérides d'acides gras / mono- en diglyceriden van vetzuren / Mono- und Diglyceriden von Fettsäuren Stabilisant(s) / Stabilisator(en): - gomme de guar / guargom / Guarkernmehl (E412) - gomme xanthane / xanthaangom / Xanthan (E415) Conservateur / Conservatief / Konservierungsstoff : - Sorbate de potassium / Kaliumsorbaat / Kaliumsorbat (E202) Acide alimentaire / Voedingszuur / Lebensmittelsäure : - acide citrique / citroenzuur / Zitronensäure Arômes / Aroma's / Aromen Vitamines / Vitaminen / Vitamine : A, D3 Colorant / Kleurstof / Farbstoff : - Bêta-carotène naturel / Bêta-caroteen / Natürliches Beta-Carotin	4%	

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

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation / evaluatie/wertung
Goût / Smaak / Geschmack	Saveur caractéristique de fromage frais et de chocolat / Typische smaak van verse kaas en chocolade / Typischer Geschmack von Frischkäse und Schokolade.
Odeur / Geur / Geruch	Saveur caractéristique de fromage frais et de chocolat / Typische smaak van verse kaas en chocolade / Typischer Geschmack von Frischkäse und Schokolade.
Texture / Consistentie / Textur	Facile à étaler, onctueux et doux / Goed smeerbaar, smeug en zacht / Leicht zu verteilen, cremig und zart.

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	



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 CHOCOLAT 1.3KG
PASCHKA CHOCOLADE 1.3KG
PASCHKA SCHOKOLADE 1.3KG

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 betrekken.

Hiermit bestätigen wir, dass unsere Produkte auch für alle belgischen und europäischen Gesetzgebung, die ihnen entsprechen.