



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 / Produktspezifkation

### STILTON RING 2KG

**Article / Artikel :** 13046

**Catégorie :** PATE PERSILLEE-BLAUWSCHIMMELKAAS

**Kaatype :**

**Käsesorte :**

**Code douanier / Intrastat-code :**

04064090

**Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht :**

2 Kg

**Matière grasse / Vetgehalte / Fett :**

45 %

**Pays d'origine / Land van oorsprong / Ursprungsland :**

GB



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	2 PCE	23	8	8	13046-CAR	*13046-CAR* *13046-CAR*
CAR / KAR	2 PCE			GTIN14	95012004001103	

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	1700 kJ - 410 kcal
Graisses / Vetten / Fett	35g
- dont saturés / - waarvan verzadigde / - davon gesättigtes Fett	23g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	0.1g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	0,1g
Protéines / Eiwitten / Eiweiß	23.7g
Sel / Zout / Salz	1,97g

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Lait pasteurisé de vache / Gepasteuriseerde koemelk / Pasteuriserter Kuhmilch		
Sel / Zout / Salz		
Présure végétarienne / Vegetarisch stremsel / Vegetarisch Lab		
Ferments lactiques / Melkfermenten / Milchfermente		
Penecillium Roqueforti		

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

Colorant / Kleurstof / Farbstoff	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Rocou / Annatto (E160b)		

Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschaften	Valeurs / Doelwit / Ziel
Humidité / Vocht / Feuchtigkeit	38%
Matière sèche / Droge stof / Trockenmasse	23.9%
Matière grasse dans l'extrait sec / Vet op droge stof / Fett in Trockenmasse	56%

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation /evaluatie/wertung
Couleur / Kleur/ Farbe	crème avec veines bleues
Texture / Consistentie / Textur	pâte persillée



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

### STILTON RING 2KG

Caract�ristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation /evaluatie/wertung
Temp�rature / temperatuur/ Temperatur	<5° (conservation)

Sp�cifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.	Cible / Doel / Ziel (UFC/g)	Maximum (UFC/g)
Coliformes totaux	<1000/g	<=1.000/g
Staphylococcus aureus	<20/g	<=100/g
List�rio monocytog�nes	non d�tect�/25g	non d�tect�/25g
E-coli	<10/g	>10/g
Salmonella	non d�tect�/25g	

D�claration 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 betrekken.  
Hiermit bestätigen wir, dass unsere Produkte auch für alle belgischen und europäischen Gesetzgebung, die ihnen entsprechen.*