



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

PAS DE ROUGE 2.5KG*

Article / Artikel : 13655

Catégorie : PATE PRESSEE NON CUIT

Kaastype :

K sesorte :

Code douanier / Intrastat-code : 04064090

Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht : 2.5 Kg

Matière grasse / Vetgehalte / Fett : 49 %

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	20	20	7		13655-PCE	*13655-PCE* *13655-PCE*
PCE 1 PCE	20	20	7	GTIN13	5425017573319	105111

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	1570kJ / 378kcal
Graisses / Vetten / Fett	31.7g
- dont acides gras saturés / - waarvan verzadigd vet / - davon gesättigte Fettsäuren	22.1g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	1.1g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	<0,2g
Protéines / Eiwitten / Eiwei�	22g
Sel / Zout / Salz	1,96g

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Lait cru de vache / Rauwe koemelk / Rohe Kuhmilch* Ferments lactiques / Melkzuurbacteri�n / Milchs�urebakterien Pr�sure animale / Dierlijk stremsel / Tierischem Lab Bactérie rouge / roodbacterie / rote Bakterien Sel marin / Zeezout / Meersalz * Biologique / biologisch / biologisch	Brevabacterium Linens	

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

Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschaften	Valeurs / Doelwit / Ziel
Matière sèche / Droge stof / Trockenmasse	58.8%
Matière grasse dans l'extrait sec / Vet op droge stof / Fett in Trockenmasse	53.9%
pH	5-5.3

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation / evaluatie/wertung
Odeur / Geur / Geruch	frais et aromatique / fris en aromatisch / frisch und aromatisch
Goût / Smaak / Geschmack	cr�meux et doux / romig en zoet / cremig und s��



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

PAS DE ROUGE 2.5KG*

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation /evaluatie/wertung
Couleur / Kleur / Farbe	jaune doré avec la bactérie rouge sur la croûte / goudgeel met rode bacteriën op de korst / goldgelb mit roten Bakterien auf der Kruste
Texture / Consistentie / Textur	molle / zacht / Sanft

Spécifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.	Cible / Doel / Ziel (UFC/g)	Maximum (UFC/g)
Escherichia coli	<10.000/g	<100.000/g
Listeria monocytogenes	non détecté/25g	
Salmonella	non détecté/25g	
Staphylococcus aureus	<10,000/g	<100.000/g

Température / Temperatuur / Temperatur	Valeurs / Doelwit / Ziel
- de conservation / bewaartemperatuur / Lagertemperatur	12�

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 betrekken.

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