



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

BRIE BELGE FRAIS DE SEL
BELGISCHE BRIE REAL
BELG.BRIE REAL

Article / Artikel : 13660

Catégorie : PATE MOLLE BLANC DE SEL

Kaastype :

Käsesorte :

Code douanier / Intrastat-code :

04061050

Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht :

2 Kg

Matière grasse / Vetgehalte / Fett :

50 %

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	27.8	26.6	7.9		13660-PCE	*13660-PCE* *13660-PCE*
PCE 1 PCE	27.8	26.6	7.9	GTIN14	95410973136606	
PCE 1 PCE	27.8	26.6	7.9	GTIN13	5410973136609	
LIT 12 PCE	120	80	7.9		13660-LIT	*13660-LIT* *13660-LIT*
PAL 120 PCE	120	80	93.7		13660-PAL	*13660-PAL* *13660-PAL*

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte

	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	213 kcal - 885 kJ
Graisses / Vetten / Fett	17g
- dont saturés / - waarvan verzadigde / - davon gesättigte	10.2g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrate	1.7g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	1.7g
Protéines / Eiwitten / Eiweiß	14g
Sel / Zout / Salz	0.7g

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten

	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Lait entier de vache / Volle koemelk / Kuhvollmilch	99%	Belgique
Sel / Zout / Salz	0.7%	Belgique
Ferment lactique / Melkzuurbacteriën / Milchsäurebakterien	<0.1%	France
Présure / Stremsel / Lab	<0.1%	France

Allergènes / Allergenen / Allergene

	Valeurs / Doelwit / Ziel
Lactose / Lactose / Laktose	
Protéine de lait / Melkeiwit / Milchprotein	

Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschaften

	Valeurs / Doelwit / Ziel
Humidité / Vocht / Feuchtigkeit	65%
Matière sèche / Droge stof / Trockenmasse	35%
pH	4.50

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische

	Evaluation / evaluatie/wertung
Couleur / Kleur/ Farbe	crème / creme / crème



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

BRIE BELGE FRAIS DE SEL BELGISCHE BRIE REAL BELG.BRIE REAL

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation /evaluatie/wertung
Texture / Consistentie / Textur	fondante / smeltende / Schmelz
Goût / smaak/ Geschmack	ferme / harde / Hart
	doux / zoet / süß
	crémeux / romige / cremige
	légèrement salé / licht gezouten / leicht gesalzen
	légèrement salé / licht gezouten / leicht gesalzen

Spécifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.	Cible / Doel / Ziel (UFC/g)	Maximum (UFC/g)
Staphylococcus aureus	<10 ufc/g	<100 ufc/g
Listéria monocytogènes	non détecté/25g	non détecté/25g
Salmonella	non détecté/25g	non détecté/25g
Escherichia coli	<100 ufc/g	<1.000 ufc/g

Température / Temperatuur / Temperatur	Valeurs / Doelwit / Ziel
- de conservation / bewaartemperatuur / Lagertemperatur	0°-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 betrekken.

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