



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

BRIQUE NEUTRE
BRIQUE NEUTRAAL

Article / Artikel : 14719

Catégorie : PATE MOLLE CROUTE FLEURIE

Kaastype :

Käsesorte :

Code douanier / Intrastat-code :

04069084

Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht :

1 Kg

Matière grasse / Vetgehalte / Fett :

60 %

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	23	11.5	5		14719-PCE	*14719-PCE* *14719-PCE*
PCE	1 PCE	23	11.5	5	GTIN14	95411021100545	
CAR / KAR	6 PCE	37	25	10.5		14719-CAR	*14719-CAR* *14719-CAR*
CAR / KAR	6 PCE	37	25	10.5	GTIN14	95411021106127	
LIT	48 PCE					14719-LIT	*14719-LIT* *14719-LIT*
PAL	384 PCE					14719-PAL	*14719-PAL* *14719-PAL*

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	374 Kcal -1547 Kj
Graisses / Vetten / Fett	33.4g
- dont acides gras saturés / - waarvan verzadigd vet / - davon gesättigte Fettsäuren	22.0g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	0g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	0g
Protéines / Eiwitten / Eiweiß	18.3g
Sel / Zout / Salz	1.4g

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Lait pasteurisé de vache / Gepasteuriseerde koemelk / Pasteurisierte Kuhmilch		
Présure microbienne / Microbiologisch stremsel / Mikrobiologische Lab		
Sel / Zout / Salz		
Ferments lactiques / Melkzuurbacteriën / Milchsäurebakterien		

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

Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschaften	Valeurs / Doelwit / Ziel
Eau / Water / Wasser	44.2g



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

BRIQUE NEUTRE BRIQUE NEUTRAAL

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation / evaluatie/wertung
Couleur / Kleur/ Farbe Couleur de la croûte / Korstkleur / Farbe der Kruste Texture / Consistentie / Textur Goût / smaak/ Geschmack Odeur / Geur / Geruch	ivoire / ivoor / Elfenbein fleurie / witschimmel / Weiß Schimmel crémeuse / romige / cremige fondante / smeltende / Schmelz doux / zoet / süß lactique / melkachtige / milchig champignon / paddestoel / pilz fraîche / frisse / frische champignon / paddestoel / pilz

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

Température / Temperatuur / Temperatur	Valeurs / Doelwit / Ziel
- de conservation / bewaartemperatuur / Lagertemperatur	<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.*