



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

VAL DIEU BRIQUE DES MOINES 200G

Article / Artikel : 14765

Catégorie : PATE MOLLE CROUTE FLEURIE

Kaastype :

Käsesorte :

Code douanier / Intrastat-code :

04069092

Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht :

0.2 Kg

Matière grasse / Vetgehalte / Fett :

61 %

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	13.5	8.5	2	GTIN13	5411021105585
CAR / KAR	6 PCE	27	16	6.5		14765-CAR
CAR / KAR	6 PCE	27	16	6.5	GTIN14	15411021105582
LIT	102 PCE					14765-LIT
PAL	1020 PCE					14765-PAL



Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	346 kcal / 1430 kJ
Graisses / Vetten / Fett	31.1g
- dont saturés / - waarvan verzadigde / - davon gesättigtes Fett	20.5g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	0g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	0g
Protéines / Eiwitten / Eiweiß	16.4g
Sel / Zout / Salz	1.5g

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Lait pasteurisé de vache / Gepasteuriseerde koemelk / Pasteurisierte Kuhmilch		
Sel / Zout / Salz		
Présure animale / Dierlijk stremsel / Tierischem Lab		
Ferments / fermenten / säurekulturen		

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

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation / evaluatie/wertung
Texture / Consistentie / Textur	Onctueuse, collante, fondante et grasse / Soepel, kleverig, smeltend en vetrijk / Textur: Creamig, klebrig, smeltend und ölig
Goût / Smaak / Geschmack	Doux et frais, goût de beurre / Zacht en fris, botersmaak / Geschmack: Weich und frisch, buttriger Geschmack



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

# VAL DIEU BRIQUE DES MOINES 200G

Spécifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.	Cible / Doel / Ziel (UFC/g)	Maximum (UFC/g)
Staphylococcus aureus	<100 ufc/g	
Listeria monocytogenes	Absent/25g	
Salmonella	Absent/25g	
Escherichia coli	<100 ufc/g	

Température / Temperatuur / Temperatur	Valeurs / Doelwit / Ziel
- de conservation / bewaartemperatuur / Lagertemperatur	<7�C

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 betreffen.*

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