



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

BRIQUE CREMEUX 1KG

Article / Artikel : 14766

Catégorie : PATE MOLLE CROUTE FLEURIE

Kaastype :

K sesorte :

Code douanier / Intrastat-code :

04069092

Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht :

1 Kg

Matière grasse / Vetgehalte / Fett :

61 %

Pays d'origine / Land van oorsprong / Ursprungsland :

BE



Code   Barre / Barcode / Strichcode

Conditionnement Verpakking Verpackung	Longueur Lengte Lange	Largeur Breedte Breite	Hauteur Hoogte Hohe (cm)	Type Type Typ	Code � Barre Barcode Strichcode	
PCE 1 PCE	21	10.5	3.5		14766-PCE	*14766-PCE* *14766-PCE*
PCE 1 PCE	21	10.5	3.5	GTIN14	95411021103881	
CAR / KAR 6 PCE	37	25	10.5		14766-CAR	*14766-CAR* *14766-CAR*
LIT 48 PCE					14766-LIT	*14766-LIT* *14766-LIT*
PAL 384 PCE					14766-PAL	*14766-PAL* *14766-PAL*

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nahrwerte

	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	346 kcal / 1430 kJ
Graisses / Vetten / Fett	31,1g
- dont saturés / - waarvan verzadigde / - davon gesattigtes Fett	20,5g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	0g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	0g
Protéines / Eiwitten / Eiwei�	16,4g
Sel / Zout / Salz	1,5g

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Lait pasteurisé de vache / Gepasteuriseerde koemelk / Pasteurisiertes Kuhmilch Sel / Zout / Salz Pr�sure animale / Dierlijk stremsel / Tierischem Lab Ferments lactiques / Melkzuurbacteri�n / Milchsauerkulturen Colorant / Kleurstof / Farbstoff : - Norbixine de Rocou / Norbixine van Rocou / Norbixin von Rocou		

Allergènes / Allergenen / Allergene

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

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation / evaluatie/wertung
Goût / Smaak / Geschmack Texture / Consistentie / Textur	Doux et frais, de beurre / Zacht en fris, boterachtig / Mild und frisch, buttrig Pate souple, collante, fondante et grasse / Zachte, kleverige, smeltende en vette deeg / Weicher, klebriger, schmelzender und fettiger Teig



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 CREMEUX 1KG

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation /evaluatie/wertung
Couleur / Kleur / Farbe	Pâte couleur crème / Crèmekleurige pasta / Cremefarbene Paste

Spécifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.	Cible / Doel / Ziel (UFC/g)	Maximum (UFC/g)
Staphylococcus aureus	<100 ufc/g	<1000 ufc/g
Listeria monocytogenes	Non détecté/25g	
Salmonella	Non détecté/25g	
Escherichia coli	<100 ufc/g	<1000 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.*