



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 CARACTERE 1KG

Article / Artikel : 14767

Catégorie : CROUTE LAVEE-GEWASSEN KORST

Kaastype :

K sesorte :

Code douanier / Intrastat-code :

04069092

Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht :

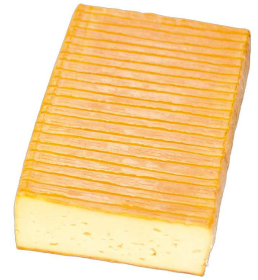
1 Kg

Matière grasse / Vetgehalte / Fett :

55 %

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	21	10.5	3.5	GTIN14	95411021103904
CAR / KAR	6 PCE					14767-CAR
LIT	48 PCE					14767-LIT
PAL	480 PCE					14767-PAL

14767-CAR
14767-CAR
14767-LIT
14767-LIT
14767-PAL
14767-PAL

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	322 kcal / 1334 kJ
Graisses / Vetten / Fett	27,1g
- dont saturés / - waarvan verzadigde / - davon ges�ttigtes Fett	17,9g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	0g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	0g
Protéines / Eiwitten / Eiwei�	19,5g
Sel / Zout / Salz	2,5g

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�urekulturen		

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

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation / evaluatie/wertung
Goût / Smaak / Geschmack	Goût caractéristique, saveur équilibrée, goût franc / Karakteristieke smaak, evenwichtige smaak, zuivere smaak / Charakteristischer Geschmack, ausgewogenes Aroma, klarer Geschmack
Couleur / Kleur / Farbe	Pâte couleur crème, croûte morg�e � orange � rouge brique / Cr�mekleurige pasta, korst met een oranje tot baksteenrode kleur / Cremefarbene Masse, orange- bis ziegelrote Rinde



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 CARACTERE 1KG

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation /evaluatie/wertung
Texture / Consistentie / Textur	Pâte souple, onctueuse et fondante. Fromage affiné à coeur / Zachte, romige en smeltende pasta. Gerijpte kaas / Weiche, cremige und zartschmelzende Konsistenz. Vollmundiger Käse
Odeur / Geur / Geruch	Typique et légèrement ammoniaquée / Typisch en licht ammoniakachtig / Typisch und leicht ammoniakhaltig

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