



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

FROMAGE EN GRAINS POUR POUTINE 1KG

Article / Artikel : 14812

Catégorie : PATE PRESSEE CUITE

Kaatype :

Käsesorte :

Code douanier / Intrastat-code :

04061050

Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht :

1 Kg

Matière grasse / Vetgehalte / Fett :

53 %

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	20	20	4.5		14812-PCE	*14812-PCE* *14812-PCE*
PCE 1 PCE	20	20	4.5	GTIN14	95411021105120	
CAR / KAR 3 PCE	26.6	24.6	14		14812-CAR	*14812-CAR* *14812-CAR*
CAR / KAR 3 PCE	26.6	24.6	14	GTIN14	95411021105137	
LIT 36 PCE					14812-LIT	*14812-LIT* *14812-LIT*
PAL 360 PCE					14812-PAL	*14812-PAL* *14812-PAL*

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte

	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	362 kcal / 1501 kJ
Graisses / Vetten / Fett	30g
- dont saturés / - waarvan verzadigde / - davon gesättigtes Fett	19.8g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	0g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	0g
Protéines / Eiwitten / Eiweiß	23g
Sel / Zout / Salz	1.3g

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten

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

Allergènes / Allergenen / Allergene

Allergènes / Allergenen / Allergene	Valeurs / Doelwit / Ziel
Moutarde / Mosterd / Senf	Peut contenir des traces
Lactose / Lactose / Laktose	
Protéine de lait / Melkeiwit / Milchprotein	

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation / evaluatie/wertung
Couleur / Kleur / Farbe	Blanc / Wit / Weiß
Odeur / Geur / Geruch	Fromage frais / Roomkaas / Frischkäse
Texture / Consistentie / Textur	Elastique / Elastisch / Elastisch



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

FROMAGE EN GRAINS POUR POUTINE 1KG

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation /evaluatie/wertung
Goût / Smaak / Geschmack	Frais, lacté, salé / Fris, melkachtig, zout / Frisch, milchig, salzig

Spécifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.	Cible / Doel / Ziel (UFC/g)	Maximum (UFC/g)
Staphylococcus aureus	N/A	
Listeria monocytogenes	non détecté/25g	
Salmonella	non détecté/25g	
Escherichia coli	N/A	

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.*