



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

PASSENDALE CARACTERE 3KG

Article / Artikel : 14914

Catégorie : PATE PRESSEE NON CUIT

Kaastype :

K sesorte :

Code douanier / Intrastat-code : 04069092

Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht : 2.8 Kg

Matière grasse / Vetgehalte / Fett : 48 %

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
CAR / KAR	1 PCE	26.7	26.2	10.7		14914-CAR
CAR / KAR	1 PCE	26.7	26.2	10.7	GTIN13	95410942172143
PCE	1 PCE	25	17.5	9	GTIN13	5410942172133

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	352 kcal - 1461 kJ
Graisses / Vetten / Fett	28g
- dont saturés / - waarvan verzadigde / - davon ges�ttigtes Fett	20g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	0g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	0g
Protéines / Eiwitten / Eiwei�	25g
Sel / Zout / Salz	1.50g

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Lait pasteurisé de vache / Gepasteuriseerde koemelk / Pasteurisiertes Kuhmilch		
Sel / Zout / Salz		
Ferments lactiques / Melkzuurbacteri�n / Milchs�urebakterien		
Coagulant microbien / microbieel stremsel / mikrobiennes Gerinnungsmittel		
Colorant / Kleurstof / Farbstoff: rocou norbixin / annatto norbixin / Annatto Norbixin		

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

Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschaften	Valeurs / Doelwit / Ziel
Matière sèche / Droge stof / Trockenmasse	55%-59%
Matière grasse dans l'extrait sec / Vet op droge stof / Fett in Trockenmasse	48% min.

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation / evaluatie/wertung
Couleur de la croûte / Korstkleur / Farbe der Kruste	brune / bruin / braun
Couleur / Couleur / Farbe	jaune pâle / lichtgeel / hell gelb
Odeur / Geur / Geruch	typique / typische / typisch fruitée / fruitig / fruchtig



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

PASSENDALE CARACTERE 3KG

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation /evaluatie/wertung
Texture / Consistentie / Textur	demi-dure / halfharde / Halbhart
Goût / Smaak / Geschmack	franc-typique / typische / typisch

Spécifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.	Cible / Doel / Ziel (UFC/g)	Maximum (UFC/g)
Listeria monocytogenes	absent/25g	absent/25g
Escherichia coli	<100/g	1.000/g
Coliformes totaux	<10.000/g	100.000/g
Staphylococcus aureus	<100/g	1.000/g

Température / Temperatuur / Temperatur	Valeurs / Doelwit / Ziel
- de livraison / bij aflevering / bei Lieferung	0°-7°
- de conservation / bewaar temperatuur / Lagertemperatur	0°-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.