



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

BLEU DANOIS NU 1/1
DEENSE BLAUWE BLANCO 1/1
DANABLUE NU 1/1

Article / Artikel : 15156

Catégorie : PATE PERSILLEE-BLAUWSCHIMMELKAAS

Kaastype :

Käsesorte :

Code douanier / Intrastat-code :

04064090

Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht :

3 Kg

Matière grasse / Vetgehalte / Fett :

50 %

Pays d'origine / Land van oorsprong / Ursprungsland :

DK



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				GTIN13	23893639GGGGC	
CAR / KAR 3 PCE					15156-CAR	*15156-CAR* *15156-CAR*
CAR / KAR 3 PCE				GTIN14	95703985070331	
PAL 288 PCE					15156-PAL	*15156-PAL* *15156-PAL*

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte

	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	1447kj - 346kcal
Graisses / Vetten / Fett	29,5g
- dont acides gras saturés / - waarvan verzadigd vet / - davon gesättigte Fettsäuren	19,1g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	0,7g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	0g
Protéines / Eiwitten / Eiweiß	20,2g
Sel / Zout / Salz	3g

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Lait de vache / Koemelk / Kuhmilch		
Sel / Zout / Salz		
Ferments lactiques / Melkfermenten / Milchsäurekulturen		
Présure microbienne / Microbiologisch stremsel / Mikrobiologische Lab		
Penicillium roqueforti		

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
Couleur / Kleur / Farbe	blanc-jaune avec veine bleue / wit, geel met blauwe ader / weiß, gelb mit blauer Ader
Texture / Consistentie / Textur	ferme / hard / schwer
Goût / Smaak / Geschmack	équilibré / evenwichtige / ausgewogen

Spécifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.

Spécifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.	Cible / Doel / Ziel (UFC/g)	Maximum (UFC/g)
Escherichia coli	<10	



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

BLEU DANOIS NU 1/1 DEENSE BLAUWE BLANCO 1/1 DANABLUE NU 1/1

Spécifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.	Cible / Doel / Ziel (UFC/g)	Maximum (UFC/g)
Salmonella	0<25g	
Listeria monocytogenes	0<25g	
Staphylococcus aureus	<100g	

Température / Temperatuur / Temperatur	Valeurs / Doelwit / Ziel
- de conservation / bewaartemperatuur / Lagertemperatur	<10°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.*