



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

KOMPEL

Article / Artikel : 15400

Catégorie : PATE PRESSEE NON CUIT

Kaastype :

K sesorte :

Code douanier / Intrastat-code : 04069079

Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht : 2.8 Kg

Matière grasse / Vetgehalte / Fett : 0 %

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 CAR / KAR	23	11	10		15400-PCE	*15400-PCE* *15400-PCE*

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte

	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	439 kcal / 1820 kJ
Graisses / Vetten / Fett	37.4g
- dont acides gras saturés / - waarvan verzadigd vet / - davon gesättigte Fettsäuren	27.4g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	1.4g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	<0.2g
Protéines / Eiwitten / Eiwei�	24.5g
Sel / Zout / Salz	0.76g

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Lait cru de vache / Rauwe koemelk / Rohe Kuhmilch	89.64%	
Bière Kompel / Kompel bier / Kompel-bier	10%	
Sel / Zout / Salz		
Pr�sure animale / Dierlijk stremsel / Tierischem Lab	0.19%	
Ferments lactiques / Melkzuurbacteri�n / Milchs�urekulturen	0.17%	
Croûte non comestible / Korst niet eetbaar / Kruste Nicht essbar :		
- Natamycine E235		
- Colorant / Kleurstof / Farbstoff : E153		

Allergènes / Allergenen / Allergene

Allergènes / Allergenen / Allergene	Valeurs / Doelwit / Ziel
Lactose / Lactose / Laktose	
Protéine de lait / Melkeiwit / Milchprotein	
Céréales contenant du gluten / Granen die gluten bevatten / Glutenhaltiges Getreide	

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation / evaluatie/wertung
Couleur / Kleur / Farbe	Crème
Odeur / Geur / Geruch	Doux aux notes de bière / Milde geur met biertoetsen / Milder duft mit Biernoten
Goût / Smaak / Geschmack	Doux avec une touche de bière / Zachte met aangename biertoets / Milder mit angenehmer Biernote
Couleur de la croûte / Korstkleur / Farbe der Kruste	Enrobage noir / Zwarte coating / Schwarzer Belag



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

KOMPEL

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation /evaluatie/wertung
Texture / Consistentie / Textur	Souple, onctueuse et fondante en bouche / Soepel, smedig en smelt in de mond / Geschmeidig, glatt und schmilzt im Mund

Spécifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.	Cible / Doel / Ziel (UFC/g)	Maximum (UFC/g)
Staphylococcus aureus	10.000 ufc/g	100.000 ufc/g
Listeria monocytogenes	non détecté/25g	
Salmonella	non détecté/25g	
Escherichia coli	100 ufc/g	1.000 ufc/g

Température / Temperatuur / Temperatur	Valeurs / Doelwit / Ziel
- de conservation / bewaar temperatuur / Lagertemperatur	Max 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.*