Fromage - kaas - käse
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 / Produktspecifikation

PAVE BIOFERME*
BIOFERME rechth.*

Article / Artikel : 15598

Catégorie : PATE PRESSEE NON CUIT
Kaastype :
Käsesorte :



Code douanier / Intrastat-code :	04069079
Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht :	2.677 Kg
Matière grasse / Vetgehalte / Fett :	50 %
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	26	15	8		15598-PCE	*15598-PCE* *15598-PCE*
PCE	1 PCE	26	15	8	GTIN13	5413444100130	

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	1296 kJ - 310 kcal
Graisses / Vetten / Fett	24g
- dont acides gras saturés / - waarvan verzadigd vet / - davon gesättigte Fettsäuren	16g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrate	0.7g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	0.7g
Protéines / Eiwitten / Eiweiß	22.6g
Sel / Zout / Salz	1.50g

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Lait entier thermisé de vache / Volle- gethermiseerde koemelk / Voll- Thermisierte Kuhmilch*		Belgique
Sel / Zout / Salz		
Ferments lactiques / Melkzuurbacteriën / Milchsäurebakterien		
Présure animale / Dierlijk stremsel / Tierischem Lab		
* Biologique / biologisch / biologisch		

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

Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschappen	Valeurs / Doelwit / Ziel
Matière grasse dans l'extrait sec / Vet op droge stof / Fett in Trockenmasse	50%

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation /evaluatie/wertung
Couleur / Kleur/ Farbe	crème / creme / crème
Texture / Consistentie / Textur	souple / zacht / weich
Goût / smaak/ Geschmack	noisette / hazelnoten / Haselnüsse

Spécifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.	Cible / Doel / Ziel (UFC/g)	Maximum (UFC/g)
Staphylococcus aureus	<100/g	1.000/g
Listéria monocytogènes	non détecté/25g	non détecté/25g

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 / Produktspecifikation

PAVE BIOFERME*
BIOFERME rechth.*

Spécifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.	Cible / Doel / Ziel (UFC/g)	Maximum (UFC/g)
Salmonella	non détecté/25g	non détecté/25g
Escherichia coli	<100/g	1.000/g

Température / Temperatuur / Temperatur	Valeurs / Doelwit / Ziel
- de livraison / bij aflevering / bei Lieferung	<7°
- de conservation / bewaartemperatur / Lagertemperatur	<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.