



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

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
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 saturés / - waarvan verzadigde / - davon gesättigte	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* Sel / Zout / Salz Ferments lactiques / Melkzuurbacteriën / Milchsäurebakterien Présure animale / Dierlijk stremsel / Tierischem Lab * Biologique / biologisch / biologisch		Belgique

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 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	absent/25g	absent/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 / Produktspezifikation

PAVE BIOFERME* BIOFERME rechth.*

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

Température / Temperatuur / Temperatur	Valeurs / Doelwit / Ziel
- de livraison / bij aflevering / bei Lieferung	<7�
- de conservation / bewaartemperatuur / 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 betreffen.
Hiermit bestätigen wir, dass unsere Produkte auch für alle belgischen und europäischen Gesetzgebung, die ihnen entsprechen.*