



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

CARRE DE LIEGE 1.5KG

Article / Artikel : 18243

Catégorie : PATE MOLLE CROUTE FLEURIE

Kaastype :

Käsesorte :

Code douanier / Intrastat-code :

04069092

Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht :

1.569 Kg

Matière grasse / Vetgehalte / Fett :

60 %

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	
CAR / KAR	1 CAR / KAR	19	19	4.5		18243-CAR	*18243-CAR* *18243-CAR*
PCE	1 CAR / KAR	21	21	7.5	GTIN14	95413388550469	
LIT	15 CAR / KAR					18243-LIT	*18243-LIT* *18243-LIT*
PAL	150 CAR / KAR					18243-PAL	*18243-PAL* *18243-PAL*

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	343 kcal -1421 kJ
Graisses / Vetten / Fett	30g
- dont acides gras saturés / - waarvan verzadigd vet / - davon gesättigte Fettsäuren	19,8g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	0g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	0g
Protéines / Eiwitten / Eiweiß	18.3g
Sel / Zout / Salz	1.4g

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Lait pasteurisé de vache / Gepasteuriseerde koemelk / Pasteurisierte Kuhmilch		
Sel / Zout / Salz		
Présure / Stremsel / Lab		
Ferments lactiques / Melkzuurbacteriën / Milchsäurebakterien		

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

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation /evaluatie/wertung
Couleur / Kleur / Farbe	ivoire / ivoor / Elfenbein
Couleur de la croûte / Korstkleur / Farbe der Kruste	blanche / wit / weiß fleurie / witschimmel / Weiß Schimmel
Odeur / Geur / Geruch	champignon / paddestoel / pilz fraîche / frisse / frische
Texture / Consistentie / Textur	crémeuse / romige / cremige fondante / smeltende / Schmelz



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

CARRE DE LIEGE 1.5KG

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation /evaluatie/wertung
Goût / Smaak / Geschmack	doux / zoet / s�� lactique / melkachtige / milchig champignon / paddestoel / pilz

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

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