



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

BOU D'FAGNE 200G
BOU D' FAGNES 200GR

Article / Artikel : 18311

Catégorie : CROUTE LAVÉE-GEWASSEN KORST

Kaatype :

Käsesorte :

Code douanier / Intrastat-code : 04069086

Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht : 0.2 Kg

Matière grasse / Vetgehalte / Fett : 48 %

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	8	8	4		18311-PCE
PCE	1 PCE	8	8	4	GTIN13	5410696000010
CAR / KAR	6 PCE	26.6	18.7	6		18311-CAR
CAR / KAR	6 PCE	26.6	18.7	6	GTIN14	15410696000017
LIT	108 PCE					18311-LIT
PAL	1080 PCE					18311-PAL



Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	322 kcal - 1334 kJ
Graisses / Vetten / Fett	27.1g
- dont acides gras saturés / - waarvan verzadigd vet / - davon gesättigte Fettsäuren	18.1g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	0g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	0g
Protéines / Eiwitten / Eiweiß	19.5g
Sel / Zout / Salz	2.5g

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
Protéine de lait / Melkeiwit / Milchprotein	
Lactose / Lactose / Laktose	
Levures / Gist / Hefe	

Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschaften	Valeurs / Doelwit / Ziel
Eau / Water / Wasser	50.5g
Matière grasse dans l'extrait sec / Vet op droge stof / Fett in Trockenmasse	53.3g



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

BOU D'FAGNE 200G BOU D' FAGNES 200GR

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation /evaluatie/wertung
Couleur / Kleur/ Farbe Couleur de la croûte / Korstkleur / Farbe der Kruste Texture / Consistentie / Textur Goût / smaak/ Geschmack	crème / creme / crème orangée / oranje / orange fondante / smeltende / Schmelz onctueuse / romige / cremige souple / zacht / weich franc-typique / typische / typisch

Spécifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.	Cible / Doel / Ziel (UFC/g)	Maximum (UFC/g)
Coliformes (30°)	<10.000/g	100.000/g
Escherichia coli	<100/g	1.000/g
Listeria monocytogenes	non détecté/25g	non détecté/25g
Salmonella	non détecté/25g	non détecté/25g
Staphylococcus aureus	<100/g	1.000/g

Température / Temperatuur / Temperatur	Valeurs / Doelwit / Ziel
- 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 betrekken.
Hiermit bestätigen wir, dass unsere Produkte auch für alle belgischen und europäischen Gesetzgebung, die ihnen entsprechen.*