



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

FLEUR DE FAGNE NATURE 1.8K FLEUR DE FAGNE NATUUR 1.8K FLEUR DE FAGNE NATUR 1.8K

Article / Artikel : 18327

Catégorie : PATE MOLLE CROUTE FLEURIE

Kaastype :

K sesorte :

Code douanier / Intrastat-code :

04069086

Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht :

1.7 Kg

Matière grasse / Vetgehalte / Fett :

48 %

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 PCE	26	26	5		18327-PCE	*18327-PCE* *18327-PCE*
PCE 1 PCE	26	26	7.5	GTIN14	95411058100204	

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	374 kcal - 1547 kJ
Graisses / Vetten / Fett	33.4g
- dont acides gras saturés / - waarvan verzadigd vet / - davon gesättigte Fettsäuren	22.3g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	0g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	0g
Protéines / Eiwitten / Eiwei�	18.3g
Sel / Zout / Salz	1.4g

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Lait pasteurisé de vache / Gepasteuriseerde koemelk / Pasteuriserter Kuhmilch		
Sel / Zout / Salz		
Pr�sure / Stremsel / Lab		
Ferments lactiques / Melkzuurbacteri�n / Milchs�urebakterien		

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
Matière grasse dans l'extrait sec / Vet op droge stof / Fett in Trockenmasse	59.8g

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation / evaluatie/wertung
Couleur / Kleur/ Farbe	ivoire / ivoor / Elfenbein
Texture / Consistentie / Textur	crémeuse / romige / cremige fondante / smeltende / Schmelz
Goût / smaak/ Geschmack	doux / zoet / s�� aromatique / aromatisch / aromatische champignon / paddestoel / pilz
Couleur de la croûte / Korstkleur / Farbe der Kruste	fleurie blanche / witschimmel / Wei� Schimmel



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

FLEUR DE FAGNE NATURE 1.8K
FLEUR DE FAGNE NATUUR 1.8K
FLEUR DE FAGNE NATUR 1.8K

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation /evaluatie/wertung
Odeur / Geur / Geruch	champignon / paddestoel / pilz fraîche / frisse / frische

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

Température / Temperatuur / Temperatur	Valeurs / Doelwit / Ziel
- de conservation / bewaartemperatuur / Lagertemperatur	<7°

*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.*