



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

LEERDAMMER LE MOELLEUX 1/2

Article / Artikel : 20610

Catégorie : PATE PRESSEE NON CUIT

Kaastype :

K sesorte :

Code douanier / Intrastat-code :

04069074

Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht :

6 Kg

Matière grasse / Vetgehalte / Fett :

45 %

Pays d'origine / Land van oorsprong / Ursprungsland :

NL



Code � Barre / Barcode / Strichcode						
Conditionnement Verpakking Verpackung	Longueur Lengte Lnge	Largeur Breedte Breite	Hauteur Hoogte Hhe (cm)	Type Type Typ	Code � Barre Barcode Strichcode	
PCE 1 PCE					20610-PCE	*20610-PCE* *20610-PCE*
PCE 1 PCE				GTIN14	98721800400610	
PCE 1 PCE				GTIN14	98721800407701	

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nhrwerte	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	375 kcal - 1555 kJ
Graisses / Vetten / Fett	31g
- dont saturés / - waarvan verzadigde / - davon gesttigtes Fett	21g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrate	0g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	0g
Protéines / Eiwitten / Eiwei�	24g
Sel / Zout / Salz	1.8g

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Lait écrémé pasteurisé de vache / Magere gepasteuriseerde koemelk / Mager- pasteurisierter Kuhmilch Sel / Zout / Salz Ferments lactiques / Melkzuurbacteri�n / Milchsurebakterien Pr�sure végétale / Plantaardig stremsel / Pflanzlichem Lab Pr�sure microbienne / Microbiologisch stremsel / Mikrobiologische Lab Crème / Room / Sahne	5%	

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

Conservateur / Conservatief / Konservierungsstoff	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Natamycine (E235)	Dans la croûte / in de korst / in der Kruste	

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation / evaluatie/wertung
Goût / Smaak / Geschmack	Agréablement bouillonn�, fruit� et sucré, avec une légère saveur de fromage / Aangenaam bouillonachtig, fruitig en zoet met een milde kaassmaak / Angenehm w�rzig, fruchtig und s�� mit einem milden Ksegeschmack



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

LEERDAMMER LE MOELLEUX 1/2

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation /evaluatie/wertung
Texture / Consistentie / Textur	Doux, avec une pointe de piquant perceptible / Zacht, maar met een merkbare 'pit' / Weich mit einem spürbaren „Biss“
Couleur de la croûte / Korstkleur / Farbe der Kruste	Pas comestible / niet eetbaar / nicht essbar

Spécifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.	Cible / Doel / Ziel (UFC/g)	Maximum (UFC/g)
Enterobacteriaceae	<1000 cfu/g	
Escherichia coli	<100 cfu/g	
Salmonella	abs/25g	
Listeria monocytogenes	abs/25g	
Staphylococcus aureus	<100 cfu/g	

Température / Temperatuur / Temperatur	Valeurs / Doelwit / Ziel
- de conservation / bewaartemperatuur / Lagertemperatur	entre +4° et +8°

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.*