



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

ERU BALANS NAT 24X15G

Article / Artikel : 22003

Catégorie : FONDUS

Kaastype :

K sesorte :

Code douanier / Intrastat-code : 04063039

Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht : 0.36 Kg

Matière grasse / Vetgehalte / Fett : 20 %

Pays d'origine / Land van oorsprong / Ursprungsland : BE



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				22003-PCE	*22003-PCE* *22003-PCE*
PCE	1 PCE			GTIN14	08717389299636	
PCE	1 PCE			GTIN14	08717389299698	
CAR / KAR	5 PCE				22003-CAR	*22003-CAR* *22003-CAR*
CAR / KAR	5 PCE			GTIN13	8718700491760	
LIT	80 PCE				22003-LIT	*22003-LIT* *22003-LIT*
PAL	800 PCE				22003-PAL	*22003-PAL* *22003-PAL*

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nhrwerte	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	525 kJ - 125 kcal
Graisses / Vetten / Fett	5g
- dont acides gras saturés / - waarvan verzadigd vet / - davon gesttigte Fettsuren	3.6g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	3g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	2.9g
Protéines / Eiwitten / Eiwei�	17g
Sel / Zout / Salz	1.9g

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Fromages / Kaas / Kse		
Eau / Water / Wasser		
Yaourt maigre / magere yoghurt / Magerjoghurt	15%	
Poudre de lait écrémé / Mager melkpoeder / Mager Milchpulver		
Protéine de lait / Melkeiwit / Milchprotein		
Sels de fonte / Smeltzouten / Speisesalz		
- E452		
- E451		
- E339		

Allergènes / Allergenen / Allergene	Valeurs / Doelwit / Ziel
Lactose / Lactose / Laktose	



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

ERU BALANS NAT 24X15G

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

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation /evaluatie/wertung
Couleur / Couleur / Farbe	crème / creme / crème
Texture / Consistentie / Textur	tartinable / smeerkaas / Schmelzk�se

Spécifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.	Cible / Doel / Ziel (UFC/g)	Maximum (UFC/g)
Staphylococcus aureus	<50 ufc/gr	<100 ufc/gr
Listeria monocytogenes	non détecté/25g	
Salmonella	non détecté/25g	
Escherichia coli	<50 ufc/gr	<100 ufc/gr

Température / Temperatuur / Temperatur	Valeurs / Doelwit / Ziel
- de conservation / bewaar temperatuur / Lagertemperatur	Entre +4�C et +8�C

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.*