



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

BRIE BIO BASTIAANSEN 1.5KG*

Article / Artikel : 22108

Catégorie : PATE MOLLE CROUTE FLEURIE

Kaatype :

Käsesorte :

Code douanier / Intrastat-code :

04069092

Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht :

1.563 Kg

Matière grasse / Vetgehalte / Fett :

60 %

Pays d'origine / Land van oorsprong / Ursprungsland :

NL



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	21	21	5		22108-PCE	

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte

Pour 100 g / Per 100 g

Energie / Energiewaarde / Brennwert	1463 kJ - 350 kcal
Graisses / Vetten / Fett	33.2g
- dont saturés / - waarvan verzadigde / - davon gesättigtes Fett	21.2g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	0g
Protéines / Eiwitten / Eiweiß	13.9g
Sel / Zout / Salz	1.18g

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten

Valeurs / Doelwit / Ziel

Origine/Oorspr./Herkunft

Lait pasteurisé de vache / Gepasteuriseerde koemelk / Pasteuriserter Kuhmilch*		
Crème pasteurisé de vache / Gepasteuriseerde koe room / Pasteuriserter Kuhsahne*		
Sel / Zout / Salz		
Ferments lactiques / Melkzuurbacteriën / Milchsäurebakterien		
Présure végétarienne / Vegetarisch stremsel / Vegetarisch Lab		
Penicillium Roqueforti		
* Biologique / biologisch / biologisch		

Allergènes / Allergenen / Allergene

Valeurs / Doelwit / Ziel

Lactose / Lactose / Laktose	
Protéine de lait / Melkeiwit / Milchprotein	

Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschaften

Valeurs / Doelwit / Ziel

pH	<5.0
Humidité / Vocht / Feuchtigkeit	<50%
Matière grasse dans l'extrait sec / Vet op droge stof / Fett in Trockenmasse	60%
Durée d'affinage / Rijpingstijd / Reifung	4 semaines / weken / Wochen

Spécifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.

Cible / Doel / Ziel (UFC/g)

Maximum (UFC/g)

Staphylococcus aureus	<100/g	
Listeria monocytogenes	absent/25g	
Salmonella	absent/25g	
Enterobacteriaceae	<300/g	



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

BRIE BIO BASTIAANSEN 1.5KG*

Spécifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.	Cible / Doel / Ziel (UFC/g)	Maximum (UFC/g)
Levures / Gist / Hefe	<1.000/g	

Température / Temperatuur / Temperatur	Valeurs / Doelwit / Ziel
- de conservation / bewaartemperatuur / Lagertemperatur	2°-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.*