



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

LE BREBELLE*
LE BRBELLE SCHAPENK. 4.6KG*

Article / Artikel : 22123

Catégorie : BREBIS-SCHAPEN-SCHAF

Kaastype :

K sesorte :

Code douanier / Intrastat-code : 04069089

Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht : 4.639 Kg

Matière grasse / Vetgehalte / Fett : 55 %

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	25	25	9		22123-PCE	*22123-PCE* *22123-PCE*
PCE 1 PCE				GTIN13	8714565006057	ESIPP

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nhrwerte	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	1590 kJ - 380 kcal
Graisses / Vetten / Fett	31.4g
- dont acides gras saturés / - waarvan verzadigd vet / - davon gesttigte Fettsuren	21.3g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	0g
Protéines / Eiwitten / Eiwei�	22.5g
Sel / Zout / Salz	1.95g

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Lait pasteurisé de brebis / Gepasteuriseerde schapenmelk / Pasteurisiertes Schafsmilch*		France - Zone AOP
Sel / Zout / Salz		France
Ferments lactiques / Melkzuurbacteri�n / Milchsurebakterien	<0.05%	UE
Pr�sure végétarienne / Vegetarisch stremsel / Vegetarisch Lab	<0.05%	France
* Biologique / biologisch / biologisch		

Allergènes / Allergenen / Allergene	Valeurs / Doelwit / Ziel
Lactose / Lactose / Laktose	traces / sporen / Spuren
Protéine de lait / Melkeiwit / Milchprotein	

Conservateur / Conservatief / Konservierungsstoff	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Exempt / Vrijgesteld / Befreit		

Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschaften	Valeurs / Doelwit / Ziel
Matière grasse dans l'extrait sec / Vet op droge stof / Fett in Trockenmasse	50%-59.9%
pH	5.3
Humidité / Vocht / Feuchtigkeit	41%
Durée d'affinage / Rijpingstijd / Reifung	4 semaines / weken / Wochen

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation / evaluatie/wertung
Couleur / Kleur/ Farbe	blanche / wit / wei� ivoire / ivoor / Elfenbein



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

LE BREBELLE* LE BRBELLE SCHAPENK. 4.6KG*

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation /evaluatie/wertung
Texture / Consistentie / Textur	onctueuse / romige / cremige
Goût / smaak/ Geschmack	fondante / smeltende / Schmelz
	franc-typique / typische / typisch
	fruité / fruitig / fruchtig
	légèrement salé / licht gezouten / leicht gesalzen
Couleur de la croûte / Korstkleur / Farbe der Kruste	orangée / oranje / orange

Spécifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.	Cible / Doel / Ziel (UFC/g)	Maximum (UFC/g)
Listeria monocytogenes	non détecté/25g	
Staphylococcus aureus	<100/g	
Enterobacteriaceae	<300/g	
Levures / Gist / Hefe	<1.000/g	
Moisissures / Schimmel / Form	<1.000/g	
Salmonella	non détecté/25g	

Température / Temperatuur / Temperatur	Valeurs / Doelwit / Ziel
- de livraison / bij aflevering / bei Lieferung	2°-8°
- de conservation / bewaar temperatuur / Lagertemperatur	2°-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.*