



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

CLASSIC FIVE 1.5KG

Article / Artikel : 23448

Catégorie : PATE PRESSEE NON CUIT

Kaatype :

Käsesorte :

Code douanier / Intrastat-code : 04069081

Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht : 1.5 Kg

Matière grasse / Vetgehalte / Fett : 54 %

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	10.5	21.5	8	GTIN13	5060200950456
CAR / KAR	2 PCE					23448-CAR



Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	1653 kJ / 399 Kcal
Graisses / Vetten / Fett	33.1g
- dont saturés / - waarvan verzadigde / - davon gesättigtes Fett	22g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	1.7g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	0.2g
Protéines / Eiwitten / Eiweiß	23.5g
Sel / Zout / Salz	1.4g

Fabricant / Producteur	Pays d'origine
FROMAGE CHEDDAR MI FORT / Kaas middelgrote cheddar / kaas mittlerer Cheddar :	20%
FROMAGE DERBY	20%
DOUBLE GLOUCESTER	20%
FROMAGE DE CHESHIRE	20%
LEICESTER ROUGE	20%

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Lait pasteurisé de vache / Gepasteuriseerde koemelk / Pasteurisierte Kuhmilch		
Sel / Zout / Salz		
Ferments lactiques / Melkzuurbacteriën / Milchsäurekulturen		
Présure microbienne / Microbiologisch stremsel / Mikrobiologische Lab		
Lait pasteurisé de vache / Gepasteuriseerde koemelk / Pasteurisierte Kuhmilch		
Sel / Zout / Salz		
Cultures de départ / zuursel / Anfangskultur		
Présure microbienne / Microbiologisch stremsel / Mikrobiologische Lab		
Lait pasteurisé de vache / Gepasteuriseerde koemelk / Pasteurisierte Kuhmilch		
Sel / Zout / Salz		
Cultures de départ / zuursel / Anfangskultur		
Présure microbienne / Microbiologisch stremsel / Mikrobiologische Lab		
Lait pasteurisé de vache / Gepasteuriseerde koemelk / Pasteurisierte Kuhmilch		



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

CLASSIC FIVE 1.5KG

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Sel / Zout / Salz Ferments lactiques / Melkzuurbacteriën / Milchsäurekulturen Présure microbienne / Microbiologisch stremsel / Mikrobiologische Lab Lait pasteurisé de vache / Gepasteuriseerde koemelk / Pasteuriserter Kuhmilch Sel / Zout / Salz Cultures de départ / zuursel / Anfangskultur Présure microbienne / Microbiologisch stremsel / Mikrobiologische Lab		

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

Colorant / Kleurstof / Farbstoff	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Rocou / Annatto (E160b) Rocou / Annatto (E160b) Rocou / Annatto (E160b)		

Spécifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.	Cible / Doel / Ziel (UFC/g)	Maximum (UFC/g)
Staphylococcus aureus	<20/g	
Listeria monocytogenes	Abs/ 25g	
Salmonella	Abs/ 25g	
Escherichia coli	<10/g	

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

Hiermit bestätigen wir, dass unsere Produkte auch für alle belgischen und europäischen Gesetzgebung, die ihnen entsprechen.