



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

LA BRENA

Article / Artikel : 26505

Catégorie : PATE PRESSEE NON CUIT

Kaastype :

K sesorte :

Code douanier / Intrastat-code :

04069086

Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht :

3 Kg

Matière grasse / Vetgehalte / Fett :

0 %

Pays d'origine / Land van oorsprong / Ursprungsland :

ES



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					26505-PCE	*26505-PCE* *26505-PCE*
CAR / KAR	2 PCE					26505-CAR	*26505-CAR* *26505-CAR*
PAL	200 PCE					26505-PAL	*26505-PAI * *26505-PAL*

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nhrwerte	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	436 kcal - 1808 kJ
Graisses / Vetten / Fett	36g
- dont acides gras saturés / - waarvan verzadigd vet / - davon gesttigte Fettsuren	23g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	1,4g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	1,2g
Protéines / Eiwitten / Eiwei�	26g
Sel / Zout / Salz	1,4g

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Lait pasteurisé de vache / Gepasteuriseerde koemelk / Pasteurisiertes Kuhmilch	min 82%	
Lait pasteurisé de brebis / Gepasteuriseerde schapenmelk / Pasteurisiertes Schafsmilch	min 3%	
Sel / Zout / Salz		
Chymosine / Chymosin /		
Stabilisant(s) / Stabilisator(en):		
- chlorure de calcium / calciumchloride : E509		
Ferments lactiques / Melkzuurbacteri�n / Milchsurekulturen		
Dans la croûte / In de korst / In der Kruste :		
- Conservateur et colorant / Conservatief / Konservierungsstoff : E235, E202, E172		
Peux contenir des traces d'oeufs / Kan sporen van ei bevatten / Kann Spuren von Ei enthalten		

Allergènes / Allergenen / Allergene	Valeurs / Doelwit / Ziel
Lysozyme (Extrait de blanc d'oeuf / Eiwitextract / aus Eiklar)	
Lactose / Lactose / Laktose	
Prot�ine de lait / Melkeiwit / Milchprotein	

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation / evaluatie/wertung
Cro�te / Korst / Kruste	non comestible / niet eetbaar / Nicht essbar



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

LA BRENA

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

Température / Temperatuur / Temperatur	Valeurs / Doelwit / Ziel
- de conservation / bewaartemperatuur / Lagertemperatur	4°-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.