



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

RONDIN AFFINE 1KG  
RONDIN GERIJPT 1KG  
RONDIN GEREIFT 1KG

Article / Artikel : 27700

Catégorie : CHEVRE-GEIT-ZIEGE

Kaastype :

K sesorte :

Code douanier / Intrastat-code :

04061050

Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht :

1 Kg

Matière grasse / Vetgehalte / Fett :

50 %

Pays d'origine / Land van oorsprong / Ursprungsland :

NL



Code   Barre / Barcode / Strichcode

Conditionnement Verpakking Verpackung	Longueur Lengte Länge	Largeur Breedte Breite	Hauteur Hoogte Höhe (cm)	Type Type Typ	Code � Barre Barcode Strichcode	
PCE 1 PCE	23.5	10.2	11		27700-PCE	*27700-PCE* *27700-PCE* 
PCE 1 PCE	23.5	10.2	11	GTIN13	8712023020027	
PCE 1 PCE	23.5	10.2	11	GTIN13	8712023920020	

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte

	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	1166 kJ - 281 Kcal
Graisses / Vetten / Fett	23,4g
- dont acides gras saturés / - waarvan verzadigd vet / - davon gesättigte Fettsäuren	16,6g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrate	1,6g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	1,6g
Protéines / Eiwitten / Eiwei�	15,4g
Sel / Zout / Salz	1,2g

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
FROMAGE DE CHEVRE FRAIS / VERSE GEITENKAAS / ZIEGENFRISCHK�SE: Lait pasteurisé de chèvre / Gepasteuriseerde geitenmelk / Pasteuriserter Ziegenmilch Ferments lactiques / Melkzuurbacteri�n / Milchs�urebakterien Pr�sure microbienne / Microbieel stremsel / Mikrobielles Lab Sel / Zout / Salz Moisissure blanche / Witte schimmel / Wei�schimmel		

Allergènes / Allergenen / Allergene

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

Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschaften

Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschaften	Valeurs / Doelwit / Ziel
Humidité / Vocht / Feuchtigkeit	<55%
Matière grasse dans l'extrait sec / Vet op droge stof / Fett in Trockenmasse	>55%
Matière s�che / Droge stof / Trockenmasse	>45%
pH	<4.7

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation / evaluatie/wertung
Couleur / Kleur/ Farbe	blanche / wit / weiß



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

**RONDIN AFFINE 1KG**  
**RONDIN GERIJPT 1KG**  
**RONDIN GEREIFT 1KG**

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation /evaluatie/wertung
Texture / Consistentie / Textur	douce / zachte / weiche non tartinable / niet smeerkaas / nicht Schmelzkäse
Goût / Smaak / Geschmack	franc-typique / typische / typisch

Spécifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.	Cible / Doel / Ziel (UFC/g)	Maximum (UFC/g)
Staphylococcus aureus	<100/g	
Enterobacteriaceae	<100/g	
Escherichia coli	<10/g	
Listeria monocytogenes	abs/25g	
Salmonella	abs/25g	

Température / Temperatuur / Temperatur	Valeurs / Doelwit / Ziel
- de conservation / bewaartemperatuur / Lagertemperatur	<6�

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   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.*