



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

PASSENDALE CLASSIC - 32001

Article / Artikel : 32001

Catégorie : PATE PRESSEE NON CUIT

Kaatype :

Käsesorte :

Code douanier / Intrastat-code :

04069092

Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht :

4 Kg

Matière grasse / Vetgehalte / Fett :

50 %

Pays d'origine / Land van oorsprong / Ursprungsland :

BE



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	24	24	12		32001-PCE
PCE	1 PCE	24	24	12	GTIN14	95410942100092
PCE	1 PCE	24	24	12	GTIN13	5410942100006
CAR / KAR	2 PCE	53	27	16		32001-CAR
CAR / KAR	2 PCE	53	27	16	GTIN14	95410942100016
PAL	288 PCE					32001-PAL

32001-PCE
32001-PCE



32001-CAR
32001-CAR

32001-PAL
32001-PAL

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	345 kcal - 1431 kJ
Graisses / Vetten / Fett	28.6g
- dont acides gras saturés / - waarvan verzadigd vet / - davon gesättigte Fettsäuren	20g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrate	0g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	0g
Protéines / Eiwitten / Eiweiss	21.9g
Sel / Zout / Salz	1.48g

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Lait pasteurisé de vache / Gepasteuriseerde koemelk / Pasteurisierte Kuhmilch		
Sel / Zout / Salz		
Ferments lactiques / Melkzuurbacteriën / Milchsäurebakterien		
Présure / Stremsel / Lab		

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

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

Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschaften	Valeurs / Doelwit / Ziel
Matière sèche / Droge stof / Trockenmasse	52.2%-56.2%



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

PASSENDALE CLASSIC - 32001

Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschaften	Valeurs / Doelwit / Ziel
Matière grasse dans l'extrait sec / Vet op droge stof / Fett in Trockenmasse	50% min.

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation / evaluatie/wertung
Couleur / Kleur/ Farbe	jaune pâle / lichtgeel / hell gelb
Texture / Consistentie / Textur	demi-dure / halfharde / Halbhart
Goût / smaak/ Geschmack	doux / zoet / süß
Odeur / Geur / Geruch	frais / fris / frisch doux / zoet / süß frais / fris / frisch

Spécifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.	Cible / Doel / Ziel (UFC/g)	Maximum (UFC/g)
Coliformes totaux	10.000/g	100.000/g
Staphylococcus aureus	100/g	1.000/g
Listéria monocytogènes	non détecté/25g	non détecté/25g
Escherichia coli	100/g	1.000/g

Température / Temperatuur / Temperatur	Valeurs / Doelwit / Ziel
- de conservation / bewaar temperatuur / Lagertemperatur	0°-7°
- de livraison / bij aflevering / bei Lieferung	0°-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.*