



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

ST AGUR 2.3KG - 32005

Article / Artikel : 32005

Catégorie : PATE PERSILLEE-BLAUWSCHIMMELKAAS

Kaatype :

Käsesorte :

Code douanier / Intrastat-code :

04064090

Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht :

2.3 Kg

Matière grasse / Vetgehalte / Fett :

60 %

Pays d'origine / Land van oorsprong / Ursprungsland :

FR



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	18	18	11.5		32005-PCE
PCE	1 PCE	18	18	11.5	GTIN13	3341501000173
CAR / KAR	2 PCE	40.1	20.1	13		32005-CAR
CAR / KAR	2 PCE	40.1	20.1	13	GTIN14	93341500002607

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	361 kcal - 1493 kJ
Graisses / Vetten / Fett	33g
- dont saturés / - waarvan verzadigde / - davon gesättigtes Fett	23g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	<0.5g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	<0,5g
Protéines / Eiwitten / Eiweiß	16g
Sel / Zout / Salz	2.2g

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

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

Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschaften	Valeurs / Doelwit / Ziel
Matière sèche / Droge stof / Trockenmasse	51%-55%
Matière grasse dans l'extrait sec / Vet op droge stof / Fett in Trockenmasse	60% minimum

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation / evaluatie/wertung
Couleur / Kleur/ Farbe	ivoire / ivoor / Elfenbein
Texture / Consistentie / Textur	ferme / harde / Hart fondante / smeltende / Schmelz



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

ST AGUR 2.3KG - 32005

Caract�ristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation / evaluatie/wertung
Goût / smaak/ Geschmack	franc-typique / typische / typisch fruit� / fruitig / fruchtig

Sp�cifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.	Cible / Doel / Ziel (UFC/g)	Maximum (UFC/g)
List�ria monocytog�nes	absent/25g	absent/25g
Escherichia coli	<100/g	1.000/g
Staph. � coag. pos.	<100/g	1.000/g

Temp�rature / Temperatuur / Temperatur	Valeurs / Doelwit / Ziel
- de livraison / bij aflevering / bei Lieferung	2�-8�
- de conservation / bewaar temperatuur / Lagertemperatur	2�-8�

D�claration 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.*