



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 ANDRE 1.8KG - 32013

Article / Artikel : 32013

Catégorie : PATE MOLLE CROUTE FLEURIE

Kaastype :

K sesorte :

Code douanier / Intrastat-code :

04069099

Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht :

1.8 Kg

Matière grasse / Vetgehalte / Fett :

75 %

Pays d'origine / Land van oorsprong / Ursprungsland :

FR



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	24.5	24	11.5		32013-PCE
PCE	1 PCE	24.5	24	11.5	GTIN14	93265150025505
PCE	1 PCE	19	19	9	GTIN13	3265150025502

\*32013-PCE\*  
\*32013-PCE\*



Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	462 kcal - 1904 kJ
Graisses / Vetten / Fett	46g
- dont acides gras saturés / - waarvan verzadigd vet / - davon gesättigte Fettsäuren	32.2g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	1g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	1g
Protéines / Eiwitten / Eiwei�	10.9g
Sel / Zout / Salz	1.20g

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Lait pasteurisé de vache / Gepasteuriseerde koemelk / Pasteurisiertes Kuhmilch		
Ferments lactiques / Melkzuurbacteri�n / Milchs�urebakterien		
Sel / Zout / Salz	0.8%-1.6%	

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	59.5% min.
Matière grasse dans l'extrait sec / Vet op droge stof / Fett in Trockenmasse	75% min.

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation / evaluatie/wertung
Couleur / Kleur/ Farbe	pâte blanche/crème - croûte fleur blanche
Texture / Consistentie / Textur	lactique / melkachtige / milchig lisse / gladde / glatte
Goût / smaak/ Geschmack	fondante / smeltende / Schmelz doux / zoet / s�� cr�meux / romige / cremige



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 ANDRE 1.8KG - 32013

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation /evaluatie/wertung
Odeur / Geur / Geruch	lactique / melkachtige / milchig franche-typique / typische / typisch

Spécifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.	Cible / Doel / Ziel (UFC/g)	Maximum (UFC/g)
Listéria monocytogènes	non détecté/25g	non détecté/25g
Escherichia coli	<100/g	1.000/g

Température / Temperatuur / Temperatur	Valeurs / Doelwit / Ziel
- de conservation / bewaartemperatuur / Lagertemperatur	2°-4°
- de livraison / bij aflevering / bei Lieferung	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.*