



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

TOMME 3 POIVRES 6KG
TOMME 3 PEPER 6KG
TOMME 3 PFEFFER 6KG

Article / Artikel : 33024

Catégorie : PATE PRESSEE NON CUIT

Kaastype :

K sesorte :

Code douanier / Intrastat-code :

04069089

Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht :

6 Kg

Matière grasse / Vetgehalte / Fett :

50 %

Pays d'origine / Land van oorsprong / Ursprungsland :

DE



Code   Barre / Barcode / Strichcode

Conditionnement Verpakking Verpackung	Longueur Lengte Länge	Largeur Breedte Breite	Hauteur Hoogte Höhe (cm)	Type Type Typ	Code � Barre Barcode Strichcode		
CAR / KAR	1 PCE	33	33	11		33024-CAR	
CAR / KAR	1 PCE	33	33	11	GTIN14	94026273218279	
PCE	1 PCE	30	30	9	GTIN14	94026273018275	
LIT	6 PCE					33024-LIT	
PAL	48 PCE	120	80	103		33024-PAL	

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte

	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	1737kJ / 419kcal
Graisses / Vetten / Fett	35g
- dont saturés / - waarvan verzadigde / - davon ges�ttigtes Fett	25g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	<0,1g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	<0,1g
Protéines / Eiwitten / Eiwei�	26g
Sel / Zout / Salz	1,4g

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Lait pasteurisé de vache / Gepasteuriseerde koemelk / Pasteurisiertes Kuhmilch		
Poivre / peper / Pfeffer :	2%	
- Poivre vert / Groene peper / gr�ner Pfeffer		
- Poivre rose / roze peper / rosa Pfeffer		
- Poivre noir concassé / - Poivre noir concassé / schwarzer Pfeffer geschrotet		
Sel / Zout / Salz		
Ferments lactiques / Melkzuurbacteri�n / Milchs�urekulturen*		
Pr�sure animale / Dierlijk stremsel / Tierischem Lab		

Allergènes / Allergenen / Allergene

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

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation / evaluatie/wertung
Odeur / Geur / Geruch	Aromatique, �pic�e de poivre / aromatisch, kruidig, gepeperd / aromatisch, würzig, nach Pfeffer



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

TOMME 3 POIVRES 6KG TOMME 3 PEPER 6KG TOMME 3 PFEFFER 6KG

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation /evaluatie/wertung
Goût / Smaak / Geschmack	Noisette � piquant, légèrement poivr� / van de leeftijd, nootachtig tot scherp, licht gepeperd / von nussig bis pikant, leicht pfefferscharf
Texture / Consistentie / Textur	P�te lisse, résistante aux coupures, légèrement grasse-ferme / gladde, snijvaste, licht olieachtige vaste pasta / geschmeidiger, schnittfester, leicht speckig-fester Teig

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

Température / Temperatuur / Temperatur	Valeurs / Doelwit / Ziel
- de conservation / bewaar temperatuur / Lagertemperatur	Max +10�C

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.*