



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

BRIE MOUTARDE DE MEAUX 1.5KG BRIE DE MEAUX MOSTERD RM. 1,5KG

Article / Artikel : 40007

Catégorie : PATE MOLLE CROUTE FLEURIE

Kaastype :

K sesorte :

Code douanier / Intrastat-code : 04061080

Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht : 1.5 Kg

Matière grasse / Vetgehalte / Fett : 25 %

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				40007-PCE	*40007-PCE* *40007-PCE*

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte

	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	1234kj - 297kcal
Graisses / Vetten / Fett	25g
- dont acides gras saturés / - waarvan verzadigd vet / - davon gesättigte Fettsäuren	17,7g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	1,2g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	<0,5g
Protéines / Eiwitten / Eiwei�	18g
Sel / Zout / Salz	1,98g

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Fromage pasteurisé / Gepasteuriseerde kaas / Pasteurisiertes k�ze		
Crème / Room / Sahne		
Mascarpone		
Moutarde / Mosterd / Senf	de Meaux 2,7%	

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
Matière grasse dans l'extrait sec / Vet op droge stof / Fett in Trockenmasse	50%
Matière sèche / Droge stof / Trockenmasse	49%

Température / Temperatuur / Temperatur

Température / Temperatuur / Temperatur	Valeurs / Doelwit / Ziel
- de conservation / bewaartemperatuur / Lagertemperatur	4� - 8�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.