



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

TOME DE PROVENCE 100G  
TOME DE PROVENCE 100GR

Article / Artikel : 40064

Catégorie : CHEVRE-GEIT-ZIEGE

Kaastype :

K sesorte :

Code douanier / Intrastat-code :

04069093

Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht :

0.1 Kg

Matière grasse / Vetgehalte / Fett :

20 %

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			GTIN13	3461680061106	
CAR / KAR	8 PCE				40064-CAR	
CAR / KAR	8 PCE			GTIN14	23461680061100	

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte

	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	1210kj - 291kcal
Graisses / Vetten / Fett	23g
- dont saturés / - waarvan verzadigde / - davon ges�ttigtes Fett	17g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	<0,5g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	<0,5g
Protéines / Eiwitten / Eiwei�	21g
Sel / Zout / Salz	0,75g

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Lait thermisé de chèvre / Gethermiseerde geitenmelk / Thermisierte Ziegenmilch	98,4%	FR
Sel / Zout / Salz	0,5 - 1,3%	
Ferments lactiques / Melkfermenten / Milchs�urekulturen	0,1 - 0,2%	
Pr�sure / Stremsel / Lab	0,03%	
Poivre et sarriette / peper en hartige / Pfeffer und Bohnenkraut	0,5%	

Allerg nes / Allergenen / Allergene

Allerg�nes / 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	40%
Sel dans l'extrait sec / Zout op droge stof / Salz in Trockenmasse	0,5 - 1,3%
Matière sèche / Droge stof / Trockenmasse	40%

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation / evaluatie/wertung
Couleur / Couleur / Farbe	jaune / geel / gelb
Odeur / Geur / Geruch	chèvre, boisée / geit, bos / Ziege, Wald
Texture / Consistentie / Textur	Mo�lleuse / zacht / ausgereift



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

# TOME DE PROVENCE 100G TOME DE PROVENCE 100GR

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation /evaluatie/wertung
Goût / Smaak / Geschmack	corsé / volle / würzig

Spécifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.	Cible / Doel / Ziel (UFC/g)	Maximum (UFC/g)
Salmonella	0<25g	
Listeria monocytogenes	0<25g	
Enterobacteriaceae	0<25g	

Température / Temperatuur / Temperatur	Valeurs / Doelwit / Ziel
- de conservation / bewaartemperatuur / Lagertemperatur	2°-6°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 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.*