



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

COEUR BASQUE PRIMEUR 4KG

Article / Artikel : 40170

Catégorie : PATE PRESSEE NON CUIT

Kaastype :

K sesorte :

Code douanier / Intrastat-code : 04069089

Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht : 4.3 Kg

Matière grasse / Vetgehalte / Fett : 0 %

Pays d'origine / Land van oorsprong / Ursprungsland : FR



Code � Barre / Barcode / Strichcode						
Conditionnement Verpakking Verpackung		Longueur Lengte Lnge	Largeur Breedte Breite	Hauteur Hoogte Hhe (cm)	Type Type Typ	Code � Barre Barcode Strichcode
CAR / KAR	1 PCE	26	26	11		40170-CAR
CAR / KAR	1 PCE	26	26	11	GTIN14	93379760113153
PCE	1 PCE	21	21	9	GTIN13	3379760113150
LIT	12 PCE					40170-LIT
PAL	120 PCE	80	120	125		40170-PAL

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nhrwerte	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	1473 kJ / 355 Kcal
Graisses / Vetten / Fett	29.1g
- dont saturés / - waarvan verzadigde / - davon gesttigtes Fett	21.2g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	2.1g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	<0.5g
Protéines / Eiwitten / Eiwei�	21.2g
Sel / Zout / Salz	2g

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Lait pasteurisé de vache / Gepasteuriseerde koemelk / Pasteurisiertes Kuhmilch	98.1%	
Sel / Zout / Salz	1.8%	
Ferments / zuurbacteri�n / surekulturen	<0.05%	
Enzyme coagulante / Coagulerend enzym / Koagulierendes Enzym	<0.05%	

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

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation / evaluatie/wertung
Goût / Smaak / Geschmack	Cr�meux, légèrement sal�. Onctueux, fondant / Romig, licht zout, smeltend / Cremig, leicht salzig, schmelzend
Couleur / Kleur / Farbe	Blanche � ivoire. Pâte longue / Wit tot ivoor. Lange pasta / Wei� bis Elfenbein. Lange Paste
Couleur de la croûte / Korstkleur / Farbe der Kruste	Fine, lisse, naturelle, beige � orange / Fijn, glad, naturel, beige tot oranje / Fein, glatt, natürlich, beige bis orange



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

# COEUR BASQUE PRIMEUR 4KG

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

Température / Temperatuur / Temperatur	Valeurs / Doelwit / Ziel
- de conservation / bewaartemperatuur / Lagertemperatur	2-8°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 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.*