



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

COMTE ARNAUD RESERVE 24M 1/8 CRYO

Article / Artikel : 40509

Catégorie : PATE PRESSEE CUITE

Kaastype :

K sesorte :

Code douanier / Intrastat-code : 04069015

Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht : 5 Kg

Matière grasse / Vetgehalte / Fett : 45 %

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					40509-PCE	
PCE 1 PCE				GTIN14	95410973405098	
PCE 1 PCE				GTIN13	2540509GGGGGC	

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	418 kcal / 1750 kJ
Graisses / Vetten / Fett	35g
- dont satur�s / - waarvan verzadigde / - davon gesttigtes Fett	23g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	0g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	0g
Prot�ines / Eiwitten / Eiwei�	27g
Sel / Zout / Salz	0.9g

Ingr�dients / Ingredi�nten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Lait cru de vache / Rauwe koemelk / Rohe Kuhmilch Ferments lactiques / Melkzuurbacteri�n / Milchsurekulturen Sel / Zout / Salz Pr�sure / Stremsel / Lab		

Allerg�nes / Allergenen / Allergene	Valeurs / Doelwit / Ziel
Lactose / Lactose / Laktose Prot�ine de lait / Melkeiwit / Milchprotein Produit coup� et emball� en nos ateliers. Traces possible de c�leri, gluten, levures, lysozyme, moutarde, noisette, noix, oeuf. Product in onze eigen werkplaats gesneden en verpakt. Het kan sporen bevatten van selderij, gluten, gist, lysozym, mosterd, hazelnoot, walnoot, ei. Dieses Produkt wird in unserer eigenen Werkstatt zugeschnitten und verpackt. Es kann Spuren von Sellerie, Gluten, Hefe, Lysozym, Senf, Haselnuss, Walnuss, Ei enthalten.	

Caract�ristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation / evaluatie/wertung
Odeur / Geur / Geruch Couleur / Kleur / Farbe Goût / Smaak / Geschmack	Fruit� - torrifi� / Fruitig - gebrand / Fruchtig - gerstet Jaune dor� � brun / Goudgeel tot bruin / Goldgelb bis braun Lactique - V�g�tal fruit� / Melkzuur - Fruitig plantaardig / Milchsäure - Fruchtig pflanzlich



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

COMTE ARNAUD RESERVE 24M 1/8 CRYO

Spécifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.	Cible / Doel / Ziel (UFC/g)	Maximum (UFC/g)
Staphylococcus aureus	<100 000 ufc/g	
Listeria monocytogenes	Absent/25g	
Salmonella	Absent/25g	
Escherichia coli		

Température / Temperatuur / Temperatur	Valeurs / Doelwit / Ziel
- de conservation / bewaartemperatuur / Lagertemperatur	Entre +4°C et +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.*