



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

ROQUEFORT PAPILLON BIO 1/2*

Article / Artikel : 40591

Catégorie : PATE PERSILLEE-BLAUWSCHIMMELKAAS

Kaastype :

K sesorte :

Code douanier / Intrastat-code : 04064010

Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht : 1.354 Kg

Matière grasse / Vetgehalte / Fett : 52 %

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	
PCE	1 PCE	18.5	9.25	10.6		40591-PCE	*40591-PCE* *40591-PCE*
PCE	1 PCE	18.5	9.25	10.6	GTIN13	2999252GGGGGC	
CAR / KAR	4 PCE	18.5	9.25	10.6		40591-CAR	*40591-CAR* *40591-CAR*
CAR / KAR	4 PCE	18.5	9.25	10.6	GTIN14	93177899992522	

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nhrwerte	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	379 Kcal - 1572 Kj
Graisses / Vetten / Fett	32g
- dont acides gras saturés / - waarvan verzadigd vet / - davon gesttigte Fettsuren	20g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	1.8g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	0g
Protéines / Eiwitten / Eiwei�	21g
Sel / Zout / Salz	3.6g

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Lait cru de brebis / Rauwe shapenmelk / Roher Schafsmilch		
Sel / Zout / Salz		
Pr�sure animale / Dierlijk stremsel / Tierischem Lab		
Ferments lactiques / Melkfermenten / Milchfermente		
Penicillium roquefortii		

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

Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschaften	Valeurs / Doelwit / Ziel
Matière grasse dans l'extrait sec / Vet op droge stof / Fett in Trockenmasse	52g
Matière sèche / Droge stof / Trockenmasse	55g

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation / evaluatie/wertung
Texture / Consistentie / Textur	fondante / smeltende / Schmelz onctueuse / romige / cremige
Goût / smaak/ Geschmack	riche / rijke / reichen



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

ROQUEFORT PAPILLON BIO 1/2*

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische		Evaluation /evaluatie/wertung	
Couleur / Kleur / Farbe		blanche / wit / weiß ivoire / ivoor / Elfenbein	
Spécifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.		Cible / Doel / Ziel (UFC/g)	Maximum (UFC/g)
Listeria monocytogenes		non détecté/25g	
Salmonella		non détecté/25g	
Enterobacteriaceae		non détecté/25g	
Température / Temperatuur / Temperatur			Valeurs / Doelwit / Ziel
- de conservation / bewaartemperatuur / Lagertemperatur			0°-8°

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.