



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

BLEU AUVERGNE 1/1 AOC
BLEU AUVERGNE 1/1 AOP

Article / Artikel : 40910

Catégorie : PATE PERSILLEE-BLAUWSCHIMMELKAAS

Kaatype :

Käsesorte :

Code douanier / Intrastat-code : 04064090

Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht : 2.5 Kg

Matière grasse / Vetgehalte / Fett : 50 %

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



Code à Barre / Barcode / Strichcode						
Conditionnement Verpakking Verpackung		Longueur Lengte Länge	Largeur Breedte Breite	Hauteur Hoogte Höhe (cm)	Type Type Typ	Code à Barre Barcode Strichcode
PCE	1 PCE	19.5		9	GTIN13	2393464GGGGGC
CAR / KAR	2 PCE	19.5		9		40910-CAR
CAR / KAR	2 PCE	19.5		9	GTIN14	93492845207025



Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	345 kcal - 1430 kJ
Graisses / Vetten / Fett	28g
- dont saturés / - waarvan verzadigde / - davon gesättigte	18.5g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrate	traces
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	0g
Protéines / Eiwitten / Eiweiß	19.3g
Sel / Zout / Salz	2.8g

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Lait pasteurisé de vache / Gepasteuriseerde koemelk / Pasteurisierte Kuhmilch	96.35%	France
Sel / Zout / Salz	2.8%	France
Ferments lactiques / Melkzuurbacteriën / Milchsäurebakterien	0.8%	UE
Chlorure de calcium / Calciumchloride / Calciumchlorid	0.03%	France
Présure animale / Dierlijk stremsel / Tierischem Lab	0.02%	France
Pénicillium	<0.001%	France

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

Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschaften	Valeurs / Doelwit / Ziel
Humidité / Vocht / Feuchtigkeit	max. 48%
Matière sèche / Droge stof / Trockenmasse	min. 52%

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation / evaluatie/wertung
Couleur / Kleur/ Farbe	blanche / wit / weiß ivoire / ivoor / Elfenbein
Texture / Consistentie / Textur	demi-dure / halfharde / Halbhart



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

BLEU AUVERGNE 1/1 AOC

BLEU AUVERGNE 1/1 AOP

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation / evaluatie/wertung
Goût / smaak/ Geschmack	franc / typische / typisch légèrement salé / licht gezouten / leicht gesalzen

Spécifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.	Cible / Doel / Ziel (UFC/g)	Maximum (UFC/g)
Staphylococcus aureus	<100/g	1.000/g
Listério monocytogènes	absent/25g	absent/25g
Salmonella	absent/25g	absent/25g
Escherichia coli	<100/g	1.000/g

Température / Temperatuur / Temperatur	Valeurs / Doelwit / Ziel
- de conservation / bewaartemperatuur / Lagertemperatur	<8°

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.