



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 1/2 AOC

BLEU AUVERGNE 1/2 AOP

Article / Artikel : 40911

Catégorie : PATE PERSILLEE-BLAUWSCHIMMELKAAS

Kaatype :

K sesorte :

Code douanier / Intrastat-code :

04064090

Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht :

1 Kg

Matière grasse / Vetgehalte / Fett :

50 %

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	19.5	9.75	4.5		40911-PCE	*40911-PCE* *40911-PCE*
PCE 1 PCE	19.5	9.75	4.5	GTIN13	2393465GGGGGC	
PCE 1 PCE	19.5	9.75	4.5	GTIN13	3492840GGGGGC	
CAR / KAR 4 PCE	39.3	19.6	12.8		40911-CAR	*40911-CAR* *40911-CAR*
CAR / KAR 4 PCE	39.3	19.6	12.8	GTIN14	93492845212043	

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nhrwerte

	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	332 kcal - 1376 kJ
Graisses / Vetten / Fett	28g
- dont acides gras saturés / - waarvan verzadigd vet / - davon gesttigte Fettsuren	19g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrate	0g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	0g
Protéines / Eiwitten / Eiwei�	20g
Sel / Zout / Salz	2.5g

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Lait pasteurisé de vache / Gepasteuriseerde koemelk / Pasteurisiertes Kuhmilch	97.44%	France
Sel / Zout / Salz	2.5%	France
Pr�sure animale / Dierlijk stremsel / Tierischem Lab	0.04%	France
Chlorure de calcium / Calciumchloride / Calciumchlorid	0.02%	France
Ferments lactiques / Melkzuurbacteri�n / Milchsurebakterien	0.008%	UE
Pénicillium	<0.001%	France

Allergènes / Allergenen / Allergene

Allergènes / 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	50%
Matière sèche / Droge stof / Trockenmasse	52%
Durée d'affinage / Rijpingstijd / Reifung	28 jours min. / dagen min. / Tage min.



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 1/2 AOC

BLEU AUVERGNE 1/2 AOP

Spécifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.	Cible / Doel / Ziel (UFC/g)	Maximum (UFC/g)
Listeria monocytogenes	non détecté/25g	non détecté/25g
Salmonella	non détecté/25g	non détecté/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   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.*