



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 / Produktspezifkation

BRIE MEAUX TRUFFE 1/4 BOITE BOIS
BRIE DE MEAUX TRUFFEL RM.1/4 houten verp.

Article / Artikel : 41927

Catégorie : PATE MOLLE CROUTE FLEURIE

Kaastype :

K sesorte :

Code douanier / Intrastat-code : 04069086

Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht : 0.95 Kg

Matière grasse / Vetgehalte / Fett : 50 %

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					41927-PCE
PCE	1 PCE				GTIN13	2147745009658
PCE	1 PCE				GTIN13	3259780100005
PCE	1 PCE				GTIN13	3259780101118
CAR / KAR	2 PCE	43.5	21	6		41927-CAR
CAR / KAR	2 PCE	43.5	21	6	GTIN14	93259780101111



Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	277 kcal - 1149 kJ
Graisses / Vetten / Fett	23g
- dont saturés / - waarvan verzadigde / - davon gesttigtes Fett	16g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	<0.5g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	<0.5g
Protéines / Eiwitten / Eiwei�	17g
Sel / Zout / Salz	1.7g

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
BRIE DE MEAUX: Lait cru de vache / Rauwe koemelk / Rohe Kuhmilch Sel / Zout / Salz Pr�sure animale / Dierlijk stremsel / Tierischem Lab Chlorure de calcium / Calciumchloride / Calciumchlorid (E509) Ferments lactiques / Melkzuurbacteri�n / Milchsurebakterien Pénicillium	75.6%	
PATE A BRILLAT: Lait pasteurisé de vache / Gepasteuriseerde koemelk / Pasteuriserter Kuhmilch Crème / Room / Sahne Sel / Zout / Salz Pr�sure / Stremsel / Lab	21.2%	



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

BRIE MEAUX TRUFFE 1/4 BOITE BOIS BRIE DE MEAUX TRUFFEL RM.1/4 houten verp.

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Ferments lactiques / Melkzuurbacteriën / Milchsäurebakterien		
Brisures de truffes de la Saint Jean / gebroken truffel / Trüffelspänen	3%	
Arôme / Aroma / Aroma: - truffe / truffel / Trüffel	0.2%	

Allergènes / Allergenen / Allergene	Valeurs / Doelwit / Ziel
Lactose / Lactose / Laktose	
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	>50%
Matière sèche / Droge stof / Trockenmasse	>46%

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation / evaluatie/wertung
Couleur / Kleur / Farbe	jaune paille / stro geel / Stroh gelb
Texture / Consistentie / Textur	ferme / harde / Hart + souple / zacht / weich
Odeur / Geur / Geruch	fraîche / frisse / frische
Goût / Smaak / Geschmack	franc-typique / typische / typisch fruité / fruitig / fruchtig

Spécifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.	Cible / Doel / Ziel (UFC/g)	Maximum (UFC/g)
Listeria monocytogenes	non détecté/25g	
Salmonella	non détecté/25g	
Staphylococcus aureus	<10.000/g	
Escherichia coli	<10.000/g	

Température / Temperatuur / Temperatur	Valeurs / Doelwit / Ziel
- de conservation / bewaartemperatuur / Lagertemperatur	2°-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 betreffen.
Hiermit bestätigen wir, dass unsere Produkte auch für alle belgischen und europäischen Gesetzgebung, die ihnen entsprechen.