



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

BRILLAT PAPAYE 500G BRILLAT PAPAYA 500GR

Article / Artikel : 42007

Catégorie : PATE MOLLE BLANC DE SEL

Kaatype :

K sesorte :

Code douanier / Intrastat-code :

04061080

Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht :

0.5 Kg

Matière grasse / Vetgehalte / Fett :

75 %

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	16.4	16.4	7		42007-PCE	*42007-PCE* *42007-PCE*
PCE 1 PCE	16.4	16.4	7	GTIN14	93296651110551	
PCE 1 PCE	16.4	16.4	7	GTIN13	2983495GGGGGC	
CAR / KAR 3 PCE	49.5	16.8	7.2		42007-CAR	*42007-CAR* *42007-CAR*
CAR / KAR 3 PCE	49.5	16.8	7.2	GTIN14	93296651110544	

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte

	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	1419kJ - 341kcal
Graisses / Vetten / Fett	32g
- dont saturés / - waarvan verzadigde / - davon ges�ttigtes Fett	21g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	23g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	20g
Protéines / Eiwitten / Eiwei�	5g
Sel / Zout / Salz	1g

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Lait pasteurisé de vache / Gepasteuriseerde koemelk / Pasteurisiertes Kuhmilch		
Crème / Room / Sahne		
Ferments lactiques / Melkzuurbacteri�n / Milchs�urebakterien	1.4%	
Sel / Zout / Salz		
Pr�sure / Stremsel / Lab		
Papaye	25%	

Allergènes / Allergenen / Allergene

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

Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschaften

Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschaften	Valeurs / Doelwit / Ziel
Humidité / Vocht / Feuchtigkeith	53%
Matière sèche / Droge stof / Trockenmasse	72%



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

BRILLAT PAPAYE 500G BRILLAT PAPAYA 500GR

Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschappen	Valeurs / Doelwit / Ziel
pH	4.5
Matière grasse dans l'extrait sec / Vet op droge stof / Fett in Trockenmasse	32%

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation /evaluatie/wertung
Couleur / Kleur/ Farbe	crème / creme / crème + papaye
Texture / Consistentie / Textur	fondante / smeltende / Schmelz
Goût / smaak/ Geschmack	frais / fris / frisch fruité / fruitig / fruchtig

Spécifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.	Cible / Doel / Ziel (UFC/g)	Maximum (UFC/g)
Listéria monocytogènes	non détecté/25g	
Escherichia coli	<10/g	1.000/g
Salmonella	absen/25g	
Staphylococcus aureus	<100/g	

Température / Temperatuur / Temperatur	Valeurs / Doelwit / Ziel
- de livraison / bij aflevering / bei Lieferung	2°-6°
- de conservation / bewaartemperatuur / Lagertemperatur	2°-6°

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.