



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

PONT L'EVEQUE LEVASSEUR COUPE 1.4K
PONT L'EVEQUE LEVASSEUR 1.4K

Article / Artikel : 44503

Catégorie : CROUTE LAVEE-GEWASSEN KORST

Kaastype :

K sesorte :

Code douanier / Intrastat-code : 04069092

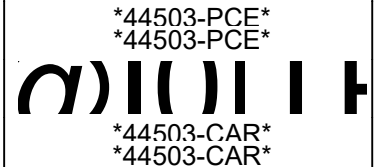
Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht : 1.3 Kg

Matière grasse / Vetgehalte / Fett : 45 %

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 | 20.5 | 20.5 | 3.5 | | 44503-PCE |
| PCE | 1 PCE | 20.5 | 20.5 | 3.5 | GTIN13 | 3700090400366 |
| CAR / KAR | 2 PCE | 44.5 | 23 | 6 | | 44503-CAR |



| Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte | Pour 100 g / Per 100 g |
|------------------------------------------------------------------|------------------------|
| Energie / Energiewaarde / Brennwert | 298 kcal - 1236 kJ |
| Graisses / Vetten / Fett | 23g |
| - dont saturés / - waarvan verzadigde / - davon ges ttigtes Fett | 15g |
| Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat | <0.5g |
| - dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker | <0.5g |
| Protéines / Eiwitten / Eiwei  | 22g |
| Sel / Zout / Salz | 1.6g |

| Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten | Valeurs / Doelwit / Ziel | Origine/Oorspr./Herkunft |
|--------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|--------------------------|
| Lait pasteurisé de vache / Gepasteuriseerde koemelk / Pasteurisiertes Kuhmilch | 98% | France (Normandie) |
| Sel / Zout / Salz | 1.6% | France |
| Ferments lactiques / Melkzuurbacteri n / Milchs urebakterien | 0.3% | France-Danemark-USA |
| Pr sure animale / Dierlijk stremsel / Tierischem Lab | 0.1% | 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 |
|------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
| pH | 5.2 |
| Matière sèche / Droge stof / Trockenmasse | 48% |
| Matière grasse dans l'extrait sec / Vet op droge stof / Fett in Trockenmasse | 45% |

| Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische | Evaluation / evaluatie/wertung |
|-------------------------------------------------------------|------------------------------------|
| Couleur / Kleur/ Farbe | blanche / wit / wei  |
| Texture / Consistentie / Textur | jaune pâle / lichtgeel / hell gelb |
| Goût / smaak/ Geschmack | souple / zacht / weich |
| |  lastique / elastische |
| | franc-typique / typische / typisch |



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

PONT L'EVEQUE LEVASSEUR COUPE 1.4K

PONT L'EVEQUE LEVASSEUR 1.4K

| Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische | Evaluation / evaluatie/wertung |
|-------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| Couleur de la croûte / Korstkleur / Farbe der Kruste | blanche / wit / weiß orangée / oranje / orange brune / bruin / braun |

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

| Température / Temperatuur / Temperatur | Valeurs / Doelwit / Ziel |
|---------------------------------------------------------|--------------------------|
| - de conservation / bewaartemperatuur / Lagertemperatur | 4°-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.