



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

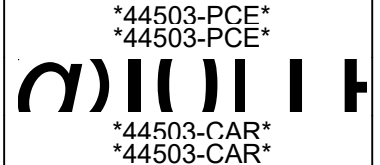
Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht : 1.3 Kg

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 acides gras saturés / - waarvan verzadigd vet / - davon gesättigte Fettsäuren	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
	élastique / 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.