



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

DOMAINE DE BRESSE 2KG

Article / Artikel : 45073

Catégorie : PATE PERSILLEE-BLAUWSCHIMMELKAAS

Kaatype :

K sesorte :

Code douanier / Intrastat-code :

04064090

Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht :

2 Kg

Matière grasse / Vetgehalte / Fett :


70 %

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	24.5		5.5		45073-PCE	*45073-PCE* *45073-PCE*  *45073-CAR* *45073-CAR*
PCE 1 PCE				GTIN13	3480346020240	
CAR / KAR 2 PCE					45073-CAR	
CAR / KAR 2 PCE	24.5		5.5	GTIN14	93480341008796	

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte

	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	1792kj - 434kcal
Graisses / Vetten / Fett	42g
- dont acides gras saturés / - waarvan verzadigd vet / - davon gesättigte Fettsäuren	29g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	1g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	0,5g
Protéines / Eiwitten / Eiwei�	13g
Sel / Zout / Salz	1,1g

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Lait et crème pasteurisés / Gepasteuriseerde melk en room / Pasteurisierte milch und Sahne		
Sel / Zout / Salz		
Ferments lactiques / Melkfermenten / Milchs�urekulturen		
Pr�sure / Stremsel / Lab		

Allerg nes / Allergenen / Allergene

Allerg�nes / 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
Sel dans l'extrait sec / Zout op droge stof / Salz in Trockenmasse	1<2%
Matière grasse dans l'extrait sec / Vet op droge stof / Fett in Trockenmasse	71%
Matière sèche / Droge stof / Trockenmasse	53<>60%

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation / evaluatie/wertung
Couleur de la croûte / Korstkleur / Farbe der Kruste	blanche / wit / wei�
Couleur / Kleur / Farbe	blanc persillé bleu clair / gemarmerd wit licht blauw / marmoriert wei� hellblau



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

### DOMAINE DE BRESSE 2KG

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation /evaluatie/wertung
Odeur / Geur / Geruch Texture / Consistentie / Textur Goût / Smaak / Geschmack	neutre de champignon / neutraal schimmel / neutral Pilz très crémeuse et fondante / zeer romige en smeltende / sehr cremig und Schmelz de bleu doux / zacht blauw / soft blau

Spécifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.	Cible / Doel / Ziel (UFC/g)	Maximum (UFC/g)
Listeria monocytogenes	0<25g	
Enterobacteriaceae	0<25g	
Escherichia coli	100<>1000	
Staphylococcus aureus	100<>1000	

Température / Temperatuur / Temperatur	Valeurs / Doelwit / Ziel
- de conservation / bewaartemperatuur / Lagertemperatur	4°-6°C

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 betrekken.  
Hiermit bestätigen wir, dass unsere Produkte auch für alle belgischen und europäischen Gesetzgebung, die ihnen entsprechen.*