



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

ROQUEFORT CAUSSENARD 1/2

Article / Artikel : 45184

Catégorie : PATE PERSILLEE-BLAUWSCHIMMELKAAS

Kaatype :

K sesorte :

Code douanier / Intrastat-code :

04064010

Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht :

1.4 Kg

Matière grasse / Vetgehalte / Fett :

52 %

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	10	10		45184-PCE	*45184-PCE* *45184-PCE*
PCE 1 PCE	20	10	10	GTIN13	2959060GGGGGC	
CAR / KAR 4 PCE	38.5	20.5	12.5		45184-CAR	*45184-CAR* *45184-CAR*
CAR / KAR 4 PCE	38.5	20.5	12.5	GTIN14	93183872594607	
PAL 240 PCE	80	120	150		45184-PAL	*45184-PAI * *45184-PAL *

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte

	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	365 kcal - 1509 kJ
Graisses / Vetten / Fett	31g
- dont saturés / - waarvan verzadigde / - davon ges�ttigtes Fett	20g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	1,5g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	<0,5g
Prot�ines / Eiwitten / Eiweiß	19g
Sel / Zout / Salz	3,1g

Ingrédients / Ingredi nten / Zutaten

Ingrédients / Ingredi�nten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Lait cru et entier de brebis / Volle- rauwe shapenmelk / Voll- roher Schafsmilch A.O.P	96%	
Sel / Zout / Salz	3%	
Pr�sure animale / Dierlijk stremsel / Tierischem Lab	0.6%	
Ferments lactiques / Melkzuurbacteri�n / Milchs�urebakterien	0.3%	
Penicillium roqueforti	0.1%	

Allergènes / Allergenen / Allergene

Allergènes / 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
Matière sèche / Droge stof / Trockenmasse	>55%
Matière grasse dans l'extrait sec / Vet op droge stof / Fett in Trockenmasse	<52%

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation / evaluatie/wertung
Texture / Consistentie / Textur	onctueuse / romige / cremige



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

ROQUEFORT CAUSSENARD 1/2

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation /evaluatie/wertung
Goût / smaak/ Geschmack	légèrement sal� / licht gezouten / leicht gesalzen

Spécifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.	Cible / Doel / Ziel (UFC/g)	Maximum (UFC/g)
Listeria monocytogenes	non détecté/25g	
Salmonella	non détecté/25g	
Escherichia coli	10.000/g	
Staphylococcus aureus	1.000/g	

Température / Temperatuur / Temperatur	Valeurs / Doelwit / Ziel
- de conservation / bewaar temperatuur / 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   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.*