



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

CHAMOIS D'OR 1/2 OPTI

Article / Artikel : 45711

Catégorie : PATE MOLLE CROUTE FLEURIE

Kaastype :

K sesorte :

Code douanier / Intrastat-code : 04069089

Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht : 1.24 Kg

Matière grasse / Vetgehalte / Fett : 62 %

Pays d'origine / Land van oorsprong / Ursprungsland : FR



Code � Barre / Barcode / Strichcode						
Conditionnement Verpakking Verpackung		Longueur Lengte Lnge	Largeur Breedte Breite	Hauteur Hoogte Hhe (cm)	Type Type Typ	Code � Barre Barcode Strichcode
PCE	1 PCE	25	13	5		45711-PCE
PCE	1 PCE	25	13	5	GTIN14	95410973457110
PCE	1 PCE	25	13	5	GTIN13	2545711GGGGGC

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nhrwerte	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	360 kcal - 1490 kJ
Graisses / Vetten / Fett	32g
- dont acides gras saturés / - waarvan verzadigd vet / - davon gesttigte Fettsuren	21g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrate	0g
Protéines / Eiwitten / Eiwei�	18g
Sel / Zout / Salz	1.15g

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Lait pasteuris� de vache / Gepasteuriseerde koemelk / Pasteuriserter Kuhmilch		
Ferments lactiques / Melkzuurbacteriën / Milchsurebakterien		
Sel / Zout / Salz		

Allerg�nes / Allergenen / Allergene	Valeurs / Doelwit / Ziel
Protéine de lait / Melkeiwit / Milchprotein	
Lactose / Lactose / Laktose	
Produit coupé et emball� en nos ateliers. Traces possible de c�leri, gluten, levures, lysozyme, moutarde, noisette, noix, oeuf.	
Product in onze eigen werkplaats gesneden en verpakt. Het kan sporen bevatten van selderij, gluten, gist, lysozym, mosterd, hazelnoot, walnoot, ei.	
Dieses Produkt wird in unserer eigenen Werkstatt zugeschnitten und verpackt. Es kann Spuren von Sellerie, Gluten, Hefe, Lysozym, Senf, Haselnuss, Walnuss, Ei enthalten.	

Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschaften	Valeurs / Doelwit / Ziel
Matière s�che / Droge stof / Trockenmasse	52.6% min.
Matière grasse dans l'extrait sec / Vet op droge stof / Fett in Trockenmasse	60% min.

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation / evaluatie/wertung
Couleur / Kleur/ Farbe	jaune / geel / gelb



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

### CHAMOIS D'OR 1/2 OPTI

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation / evaluatie/wertung
Texture / Consistentie / Textur	douce / zachte / weiche lisse / gladde / glatte onctueuse / romige / cremige fondante / smeltende / Schmelz pénicillium
Odeur / Geur / Geruch	crème / room / Sahne
Goût / smaak/ Geschmack	beurre frais / verse boter / frisch butter
Couleur de la croûte / Korstkleur / Farbe der Kruste	blanche / wit / wei�

Spécifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.	Cible / Doel / Ziel (UFC/g)	Maximum (UFC/g)
Listéria monocytog�nes	non détecté/25g	non détecté/25g
Escherichia coli	100/g	1.000/g

Température / Temperatuur / Temperatur	Valeurs / Doelwit / Ziel
- de conservation / bewaar temperatuur / Lagertemperatur	2°-8°
- de livraison / bij aflevering / bei Lieferung	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.*