



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

FROM.A FONDRE AU PAIN D'EPICES 220G

Article / Artikel : 45775

Catégorie : CROUTE LAVEE-GEWASSEN KORST

Kaatype :

K sesorte :

Code douanier / Intrastat-code : 04069093

Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht : 0.22 Kg

Matière grasse / Vetgehalte / Fett : 0 %

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				GTIN13	3304420030034
CAR / KAR	12 PCE	33	23	8.2		45775-CAR
CAR / KAR	12 PCE	33	23	8.2	GTIN14	23304420030038
LIT	120 PCE					45775-LIT
PAL	1200 PCE	120	80	96.4		45775-PAL

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nhrwerte	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	328 kcal / 1361 kJ
Graisses / Vetten / Fett	27g
- dont saturés / - waarvan verzadigde / - davon gesttigtes Fett	19g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	0.3g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	0.3g
Protéines / Eiwitten / Eiwei�	21g
Sel / Zout / Salz	2g

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Lait pasteurisé de vache / Gepasteuriseerde koemelk / Pasteurisiertes Kuhmilch		
Sel / Zout / Salz		
4 �pices / 4 specerijen / 4 Gewrze :	<1%	
- Cannelle / kaneel / cannelle		
- Girofle / kruidnagel / Nelke		
- Cardamome / Kardemom / Kardamom		
- Muscade / Muskaat / Muscade		
Pr�sure animale / Dierlijk stremsel / Tierischem Lab		
Ferments lactiques / Melkzuurbacteri�n / Milchsurekulturen		

Allergènes / Allergenen / Allergene	Valeurs / Doelwit / Ziel
Lactose / Lactose / Laktose	
Protéine de lait / Melkeiwit / Milchprotein	



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

FROM.A FONDRE AU PAIN D'EPICES 220G

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation / evaluatie/wertung
Couleur / Kleur / Farbe	Jaune à rouge orangé / Geel tot orangerood / Gelb bis orangerot
Texture / Consistentie / Textur	Souple et onctueuse / Soepel en romig / Geschmeidig und cremig

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

Température / Temperatuur / Temperatur	Valeurs / Doelwit / Ziel
- de conservation / bewaartemperatuur / Lagertemperatur	

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.*