



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 / Produktspezifkation

BEAUFORT AOP MEULE
BEAUFORT AOP WIEL
BEAUFORT AOP LAIB

Article / Artikel : 46006

Catégorie : PATE PRESSEE CUITE

Kaastype :

Käsesorte :

Code douanier / Intrastat-code :

04069086

Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht :

40 Kg

Matière grasse / Vetgehalte / Fett :

48 %

Pays d'origine / Land van oorsprong / Ursprungsland :

FR



Code à Barre / Barcode / Strichcode						
Conditionnement Verpakking Verpackung	Longueur Lengte Länge	Largeur Breedte Breite	Hauteur Hoogte Höhe (cm)	Type Type Typ	Code à Barre Barcode Strichcode	
PCE	1 PCE				46006-PCE	*46006-PCE* *46006-PCE*
PCE	1 PCE			GTIN13	3294583173115	H310V

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	407 kcal - 1689 kJ
Graisses / Vetten / Fett	33g
- dont acides gras saturés / - waarvan verzadigd vet / - davon gesättigte Fettsäuren	22g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrate	1,5g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	0g
Protéines / Eiwitten / Eiweiß	26g
Sel / Zout / Salz	1,10g

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Lait cru de vache / Rauwe koemelk / Rohe Kuhmilch		France
Sel / Zout / Salz		France
Ferments lactiques / Melkzuurbacteriën / Milchsäurebakterien		UE
Présure animale / Dierlijk stremsel / Tierischem Lab		UE

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

Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschaften	Valeurs / Doelwit / Ziel
Matière sèche / Droge stof / Trockenmasse	61%
Durée d'affinage / Rijpingstijd / Reifung	5 mois / maanden / Monate
pH	5,76
Valeur aw / aw-waarde / aw-Wert	0,95

Spécifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.	Cible / Doel / Ziel (UFC/g)	Maximum (UFC/g)
Staphylococcus aureus	<10.000/g	100.000/g
Salmonella	abs/25g	non détecté/25g
Listeria monocytogenes	abs/25g	non détecté/25g



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

BEAUFORT AOP MEULE BEAUFORT AOP WIEL BEAUFORT AOP LAIB

Température / Temperatuur / Temperatur	Valeurs / Doelwit / Ziel
- de conservation / bewaartemperatuur / Lagertemperatur	2°-7°

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.*