



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

TOMME A L'AIL DES OURS
TOMME MET WILDE KNOFLOOK
TOMME MIT WILDER KNOBLAUCH

Article / Artikel : 46010

Catégorie : PATE PRESSEE NON CUIT

Kaastype :

Käsesorte :

Code douanier / Intrastat-code : 04069015

Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht : 2 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
CAR / KAR	2 PCE	42.3	25.2	8.3		46010-CAR
CAR / KAR	2 PCE	42.3	25.2	8.3	GTIN14	93309480050346
CAR / KAR	2 PCE				GTIN13	3309480050336
LIT	12 PCE					46010-LIT
PAL	120 PCE					46010-PAL

46010-CAR
46010-CAR



46010-LIT
46010-LIT

46010-PAL
46010-PAL

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	1492 kJ / 360 Kcal
Graisses / Vetten / Fett	29.5g
- dont acides gras saturés / - waarvan verzadigd vet / - davon gesättigte Fettsäuren	18.2g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	1.4g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	<0.1g
Protéines / Eiwitten / Eiweiß	22.2g
Sel / Zout / Salz	1.5g

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Lait thermisé de vache / Gethermiseerde koemelk / Thermisierte Kuhmilch	96.2%	
Ferments lactiques / Melkzuurbacteriën / Milchsäurekulturen	0.8-1%	
Coagulant microbien / microbieel stremsel / mikrobiennes Gerinnungsmittel		
Chlorure de calcium / Calciumchloride / Calciumchlorid (E509)		
Ail des ours séché / Gedroogde wilde knoflook / Getrockneter Bärlauch	1.8%	
Sel / Zout / Salz	1-1.2%	

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

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation / evaluatie/wertung
Couleur de la croûte / Korstkleur / Farbe der Kruste	Fleurie, blanche et grise / Bloemig, wit en grijs / Blumig, weiß und grau
Couleur / Couleur / Farbe	Ivoire à jaune avec présence d'ail des ours vert / Ivoor met aanwezigheid van groene daslook / Elfenbein bis gelb mit Präsenz von grünem Bärlauch



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

TOMME A L'AIL DES OURS TOMME MET WILDE KNOFLOOK TOMME MIT WILDER KNOBLAUCH

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation / evaluatie/wertung
Goût / Smaak / Geschmack	Légèrement ailé / Een beetje knoflook / Leicht Knoblauch

Spécifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.	Cible / Doel / Ziel (UFC/g)	Maximum (UFC/g)
Staphylococcus aureus	<100 ufc/g	
Listeria monocytogenes	non détecté/25g	
Salmonella		
Escherichia coli	<100 ufc/g	

Température / Temperatuur / Temperatur	Valeurs / Doelwit / Ziel
- de conservation / bewaartemperatuur / Lagertemperatur	Entre +2°C et +8°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 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.*