



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

MONT BRIE BLEU 1.5K

Article / Artikel : 46052

Catégorie : PATE PERSILLEE-BLAUWSCHIMMELKAAS

Kaastype :

K sesorte :

Code douanier / Intrastat-code :

04069093

Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht :

1.5 Kg

Matière grasse / Vetgehalte / Fett :

69 %

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	
CAR / KAR 1 PCE	26.4	23.8	11.2		46052-CAR	*46052-CAR* *46052-CAR*
CAR / KAR 1 PCE	26.4	23.8	11.2	GTIN14	93123938046176	
PCE 1 PCE	22	22	5	GTIN13	3123932507519	
LIT 12 PCE					46052-LIT	*46052-LIT* *46052-LIT*
PAL 144 PCE	120	80	149.4		46052-PAL	*46052-PAL* *46052-PAL*
PAL 144 PCE	120	80	149.4	GTIN13	3123939906025	

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte

	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	1670 kJ / 404 kcal
Graisses / Vetten / Fett	38g
- dont acides gras saturés / - waarvan verzadigd vet / - davon gesättigte Fettsäuren	27g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	1.5g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	0.5g
Protéines / Eiwitten / Eiwei�	14g
Sel / Zout / Salz	1.6g

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Lait pasteurisé de vache / Gepasteuriseerde koemelk / Pasteurisierte Kuhmilch	88.43 %	
Crème de lait / Melkroom / Sahne aus Milch	9.82 %	
Sel / Zout / Salz	1.6%	
Enzyme coagulante / Coagulerend enzym / Koagulierendes Enzym	0.02 %	
Ferments / zuurbacteri�n / s�urekulturen :		

Allergènes / Allergenen / Allergene

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

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation / evaluatie/wertung
Couleur de la croûte / Korstkleur / Farbe der Kruste	Blanc / wit / wei�
Goût / Smaak / Geschmack	Doux, de bleu jeune / Zacht, jong blauw / Weich, von jungem Blau



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

MONT BRIE BLEU 1.5K

Spécifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.	Cible / Doel / Ziel (UFC/g)	Maximum (UFC/g)
Staphylococcus aureus	100 ufc/g	1000 ufc/g
Listeria monocytogenes	non détecté/25g	
Salmonella		
Escherichia coli	100 ufc/g	1000 ufc/g

Température / Temperatuur / Temperatur	Valeurs / Doelwit / Ziel
- de conservation / bewaartemperatuur / Lagertemperatur	Entre +2°C et +6°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 betreffen.

Hiermit bestätigen wir, dass unsere Produkte auch für alle belgischen und europäischen Gesetzgebung, die ihnen entsprechen.