



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

EMM.FRANCAIS BLOC 2.8KG  
EMM.FRANSE BLOC 2.8KG  
EMM.FRANZ SISH BLOC 2.8KG

Article / Artikel : 46060

Catégorie : PATE PRESSEE CUITE

Kaastype :

K sesorte :

Code douanier / Intrastat-code :

04069013

Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht :

2.8 Kg

Matière grasse / Vetgehalte / Fett :

45 %

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	
PCE	1 PCE	27.5	17.5	7		46060-PCE	*46060-PCE* *46060-PCE*
CAR / KAR	4 PCE	29.5	19	30.5		46060-CAR	*46060-CAR* *46060-CAR*
CAR / KAR	4 PCE	29.5	19	30.5	GTIN14	93123938028455	
PAL	280 PCE	120	80	167.5		46060-PAL	*46060-PAL* *46060-PAL*

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	369 kcal - 1532 kJ
Graisses / Vetten / Fett	29g
- dont saturés / - waarvan verzadigde / - davon ges�ttigtes Fett	19g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	<0.5g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	<0.5g
Protéines / Eiwitten / Eiwei�	27g
Sel / Zout / Salz	0.5g

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Lait pasteurisé de vache / Gepasteuriseerde koemelk / Pasteurisiertes Kuhmilch		
Sel / Zout / Salz		
Ferments lactiques / Melkzuurbacteri�n / Milchs�urebakterien		
Coagulant		

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	>60%
Matière grasse dans l'extrait sec / Vet op droge stof / Fett in Trockenmasse	>45%
Durée d'affinage / Rijpingstijd / Reifung	min. 42 jours / dagen / Tage

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation / evaluatie/wertung
Couleur / Kleur/ Farbe	ivoire / ivoor / Elfenbein jaune pâle / lichtgeel / hell 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 / Produktspezifkation

EMM.FRANCAIS BLOC 2.8KG  
EMM.FRANSE BLOC 2.8KG  
EMM.FRANZ SISH BLOC 2.8KG

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation /evaluatie/wertung
Texture / Consistentie / Textur	ferme / harde / Hart souple / zacht / weich
Goût / smaak/ Geschmack	franc-typique / typische / typisch

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

Température / Temperatuur / Temperatur	Valeurs / Doelwit / Ziel
- de conservation / bewaartemperatuur / Lagertemperatur	4°-8°

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   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.*