Fromage - kaas - käse
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 / Produktspecifikation

DELICE DE BOURGOGNE CPE
DELICE DE BOURGOGNE

Article / Artikel : 46605

Catégorie : PATE MOLLE CROUTE FLEURIE
Kaastype :
Käsesorte :



Code douanier / Intrastat-code :	04069093
Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht :	2 Kg
Matière grasse / Vetgehalte / Fett :	75 %
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	20	20	8		46605-PCE	*46605-PCE* *46605-PCE*
PCE	1 PCE	20	20	8	GTIN14	93263091001770	

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	1684 kJ - 408 kcal
Graisses / Vetten / Fett	40g
- dont acides gras saturés / - waarvan verzadigd vet / - davon gesättigte Fettsäuren	28.8g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrate	2g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	0,4g
Protéines / Eiwitten / Eiweiß	10g
Sel / Zout / Salz	2g

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Lait pasteurisé de vache / Gepasteuriseerde koemelk / Pasteurisierter Kuhmilch	97%	France
Crème / Room / Sahne		
Sel / Zout / Salz	2%	France
Ferments lactiques / Melkzuurbacteriën / Milchsäurebakterien	1.4%	France
Présure animale / Dierlijk stremsel / Tierischem Lab	traces / sporen / Spuren	France
Chlorure de calcium / Calciumchloride / Calciumchlorid	<0.02%	France

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

Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschappen	Valeurs / Doelwit / Ziel
Humidité / Vocht / Feuchtigkeit	46%
Matière sèche / Droge stof / Trockenmasse	54%
Matière grasse dans l'extrait sec / Vet op droge stof / Fett in Trockenmasse	75%
pH	4.45

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation /evaluatie/wertung
Couleur / Kleur/ Farbe	blanche / wit / weiß
Texture / Consistentie / Textur	onctueuse / romige / cremige

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 / Produktspecifikation

DELICE DE BOURGOGNE CPE
DELICE DE BOURGOGNE

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation /evaluatie/wertung
Goût / smaak/ Geschmack	doux / zoet / süß beurre / boter / Butter

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

Température / Temperatuur / Temperatur	Valeurs / Doelwit / Ziel
- de livraison / bij aflevering / bei Lieferung	<8°
- de conservation / bewaartemperatur / 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 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.