



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

DELICE DE BOURGOGNE CPE
DELICE DE BOURGOGNE

Article / Artikel : 46605

Catégorie : PATE MOLLE CROUTE FLEURIE

Kaastype :

K sesorte :

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 � Barre / Barcode / Strichcode						
Conditionnement Verpakking Verpackung		Longueur Lengte Lnge	Largeur Breedte Breite	Hauteur Hoogte Hhe (cm)	Type Type Typ	Code � Barre Barcode Strichcode
PCE	1 PCE	20	20	8		46605-PCE
PCE	1 PCE	20	20	8	GTIN14	93263091001770

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nhrwerte	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	1684 kJ - 408 kcal
Graisses / Vetten / Fett	40g
- dont saturés / - waarvan verzadigde / - davon gesttigte	28.8g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrate	2g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	0,4g
Protéines / Eiwitten / Eiwei�	10g
Sel / Zout / Salz	2g

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Lait pasteurisé de vache / Gepasteuriseerde koemelk / Pasteurisiertes Kuhmilch	97%	France
Crème / Room / Sahne		
Sel / Zout / Salz	2%	France
Ferments lactiques / Melkzuurbacteri�n / Milchsurebakterien	1.4%	France
Pr�sure 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 Eigenschaften	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 / wei�
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 / Produktspezifikation

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 / 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 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.